Bezglutenowy makaron z zielonym pesto

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron spaghetti ryżowo-kukurydziany - 120 g
- awokado - 1/2 szt.
- szpinak - 2 garść
- papryka zielona - 1 kawałek
- olej z pestek dyni - 1 łyżka
- sok z limonki - 1 łyżka
- nasiona słonecznika - 1 łyżka
- sól himalajska - 1 szczypta
- estragon - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Wszystko, co zielone jest zdrowe i bardzo wartościowe!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować i odcedzić.

KROK 2: Awokado, szpinak, paprykę, olej, przyprawy oraz sok z limonki zblendować dokładnie.

KROK 3: Makaron wymieszać z pesto, posypać uprażonymi nasionami słonecznika.