Makaron kukurydziany z surowym sosem z awokado, bazylii, czosnku i suszonych pomidorów

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

- makaron kukurydziany - 1/2 opakowanie
- dojrzałe awokado - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- liście bazylii - garść
- suszone pomidory - 5 szt.
- pomidorki koktajlowe - kilka
- sok z połowy cytryny -
- estragon - 1 łyżeczka
- płatki drożdżowe - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

KROK 2: W tym czasie przygotowujemy sos. Awokado pozbawiamy pestki i skóry. Wrzucamy do pojemnika blendera, skrapiamy sokiem z cytryny, dorzucamy suszone pomidory, gałązki bazylii, obrany i starty na tarce czosnek. Miksujemy na gładki sos. Przyprawiamy estragonem, solą i pieprzem, mieszamy i odstawiamy.

KROK 3: Pomidorki koktajlowe myjemy i kroimy na połówki.

KROK 4: Ugotowany makaron odlewamy i przekładamy do dużej miski. Wlewamy sos z awokado i dokładnie mieszamy, aż cały makaron będzie oblepiony sosem. Przekładamy na talerze, dekorujemy połówkami pomidorów i posypujemy płatkami drożdżowymi. Gotowe! Smacznego!