Witariańskie spaghetti z cukinii

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **danie główne, lunchbox, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Duże cukinie - 2 szt.
- Suszone pomidory EKO - 15 szt.
- Oliwa z oliwek - 4 łyżka
- Awokado - 1 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 2 ząbek
- Suszony koperek - 1 łyżeczka
- Suszona natka pietruszki - 1 łyżeczka
- Oregano - 1 łyżeczka
- Suszona bazylia - 1 łyżeczka
- Sól kamienna lub himalajska - 1/2 łyżeczka
- Czarny pieprz - 1/4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie kroimy na spaghetti przy pomocy nożyka Julienne. Pomidory, oliwę i czosnek blendujemy na gładki sos. Mieszamy z makaronem. Dodajemy pokrojoną w półksięzyce cebulę i ewentualnie awokado. Dodajemy przyprawy. Smacznego!