Zielony makaron

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- brokuł - 1 szt.
- makaron penne - 400 g
- wegańska kostka bulionowa - 1 szt.
- świeża bazylia - trochę trochę
- awokado - 1 szt.
- płatki drożdżowe - 6 łyżka
- oliwa - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- cytryna - 1 szt.
- sól hmalajska - 1 łyżeczka
- oregano - trochę trochę
- pieprz czarny mielony - Trochę trochę

Dodatkowe info:

Makaron na zielono! :) Można się nim zajadać również na zimno, jako sałatka :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj i odcedźź

KROK 2: Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż posiekaną cebulę oraz rozdrobnionego brokuła.

KROK 3: Następnie całość zalej rozpuszczoną w wodzie kostką rosołową i duś do miękkości, po czym dodaj płatki drożdżowe i przyprawy.

KROK 4: Całą zawartość patelni zblenduj na gładko i wymieszaj z makaronem.

KROK 5: Pod koniec dodaj pokrojone awokado i liście świeżej bazylii – całość skrop sokiem z cytryny.