



TESTENINE Z BROKOLIJEM IN AVOKADOM

Čas priprave: 30 minut.

Sestavine:

- 200g poljubnih testenin
- 1 manjša brokolijeva glavica
- 1 zrel avokado (zrel je, ko je mehak na otip)
- 2 žlici olivnega olja
- sol in sveže mleti poper
- limonin sok
- riban sir



Za zraven: skleda solate.

Priprava:

1. Na štedilnik pristavimo lonec z večjo količino vode za kuhanje testenin. Vodo solimo. Ko zavre v krop stresemo testenine in jih kuhamo toliko časa, kot je označeno na embalaži.
2. Brokoli očistimo, operemo in razdelimo na cvetke, ki jih zadnje štiri minute kuhanja dodamo v lonec s testeninami. Kuhane testenine in brokoli odcedimo.
3. Avokado podolžno razpolovimo, mu odstranimo peško, potem pa z žlico iz lupine odstranimo meso. Polovico avokada z vilicami pretlačimo, drugo polovico zrežemo na koščke.
4. V ponvi rahlo segrejemo olivno olje. Dodamo pretlačen avokado in odcejene testenine skupaj z brokolijem. Dobro premešamo in po okusu začинimo z limoninim sokom, soljo in poprom. Na koncu vmešamo še koščke avokada. Ponev odstavimo in testenine serviramo na krožnike. Po želji jih prelijemo z malo olivnega olja in potrosimo s ščepcem ribanega sira.

Pa dober tek!