



KREEMINE AVOKAADO-ÜRDIKASTMES PASTA

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Keeda pasta vastavalt pakendil olevale õpetusele. Pasta keemise ajal tõsta kõik ülejäänud komponendid blenderisse või purustajasse ja töötle ühtlaseks kreemiks. Vajadusel lisa veidi pastakeeduvett, kui kaste tundub liiga paks. Kurna pasta, tõsta veidi pastakeeduvett kõrvale ning sega omavahel kaste ja pasta. Puista peale veel riivitud parmesani ja maitsesta soola ja pipraga. www.veskimati.ee

Veski Mati Tatrapasta fusilli 200 g

hakitud küuslauguküüs 1 tk

kooritud ja tükeldatud avokaado 1 tk

värske spinat 0,5 peotäit

pekaanipähklid 0,5 peotäit

riivitud parmesan 35 g

värskelt pressitud sidruni mahl ,5 spl

sool, must pipar

värske karulauk (või petersell, basiilik)
0,5 peotäit