



Makaron z sosem dyniowym, serem gorgonzola, pieczonymi batatami i awokado

Autor: Iwona Chmiel

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pestki dyni wsypać na suchą, rozgrzaną patelnię. Prażyć na małym ogniu przez kilka minut, uważając by ich nie przepalić. Bataty obrać, pokroić w niewielką kostkę. Skropić olejem, posypać czosnkiem niedźwiedzim, solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Bataty rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 200oC przez około 20 minut.

Krok 2

Masło rozpuścić na patelni, dodać puree z dyni i śmietankę, wymieszać. Gdy się zagotują, doprawić pieprzem, odrobiną soli i gotować, aż sos zacznie gęstnieć. Dodajemy poszatowaną szalwii i tymianek, delikatnie mieszamy i podgrzewamy jeszcze minutę. Sos zdjąć z ognia, dodać pokruszoną gorgonzolę i delikatnie wymieszać.

Krok 3

Do niedużej miseczki wlać około szklanki wody, dodać sok z cytryny, wymieszać. Awokado obrać, pokroić na niewielką kostkę. Pokrojone awokado zanurzyć na chwilę w wodzie z cytryną, odcedzić. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Makaron dodać do sosu, wymieszać. Jeżeli sos będzie zbyt gęsty dolać odrobinę wody, w której gotowany był makaron. Do makaronu dodać bataty i awokado, delikatnie wymieszać. Makaron wyłożyć na talerze i posypać prażonymi pestkami dyni.

- 350 g makaronu
- 200 g puree z dyni
- 250 ml Śmietanki ŁACIATA 30%
- 1 duży batat,
- 2 awokado
- 100 g sera gorgonzola
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżeczka suszonego czosnku niedźwiedziego
- 1/8 łyżeczki cynamonu
- 1/8 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1/2 łyżki tymianku
- 1/2 łyżeczki szalwii
- 20 g pestek z dyni
- 1 łyżka masła ŁACIATE
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- sól, pieprz
- odrobina wody z ugotowanego makaronu