

Cestoviny fusilli s tekvicovým pyrém

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv pokrájame asi polovicu strednej tekvice Hokaido na mesiačky, poukladáme ich do pekáča, pokvapkáme olivovým olejom, trochu posolíme a dáme do vyhriatej rúry na 180 stupňov. Tekvicu pečieme nezakrytú asi 20 - 30 minút, kým nezmäkne. Potom kúsky tekvice preložíme do vyššej nádoby, pridáme trochu masla, pár lístkov čerstvej šalvie a tyčovým mixérom rozmixujeme na hladké pyrém. Prípadne pridáme trochu vody či vývaru. Cestoviny uvaríme v osolenej vode s trochou oleja domäkka a následne ich prepláchneme vodou. Uvarené cestoviny premiešame s tekvicovým pyrém, navrch dáme pár lístkov čerstvej šalvie a trochu pokvapkáme olivovým olejom. Podávame s nastrúhaným parmezánom a čerstvo pomletým čiernym korením.

Ingrediencie

- **Penne 250 g** - 200 g
- **Šalvia** - 10 g
- **Tekvica Hokkaido** - 200 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Parmezán** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

