

Zapiekane awokado w sosie gorgonzola z bazylią i suszonymi pomidorami



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	1 sztuka
dymka posiekana wraz ze szczypiorkiem	1 pęczek
czosnek	2 ząbki
śmietana kremówka	500 ml
ser gorgonzola	200 g
pomidory suszone w zalewie	2 łyżki
wino białe wytrawne	100 ml
sól	1 szczypta
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta
awokado	
Bazylią suszoną Prymat	1 szczypta
orzeszki piniowe	1 prażone
oliwa	4 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Awokado wydrążyć, pokroić w dużą kostkę, skropić sokiem z cytryny i przełożyć do żaroodpornego naczynia. Na głębokiej patelni rozgrzać oliwę z oliwek, podsmażyć cebulę i czosnek, dodać pokruszony ser gorgonzola, suszoną bazylię oraz białe wino i gotować 5 minut. Następnie wlać śmietanę, dodać suszone pomidory i gotować do momentu uzyskania jednolitego kremu. Do sosu dodać orzeszki piniowe i doprawić do smaku.

Gotowym sosem zalać awokado. Całość piec 20 minut w temperaturze 180°C. Zapiekane awokado podawać z chrupiącą ciabattą.

