

Pappardelle s tikvom, svinjetinom, avokadom i čili papričicom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



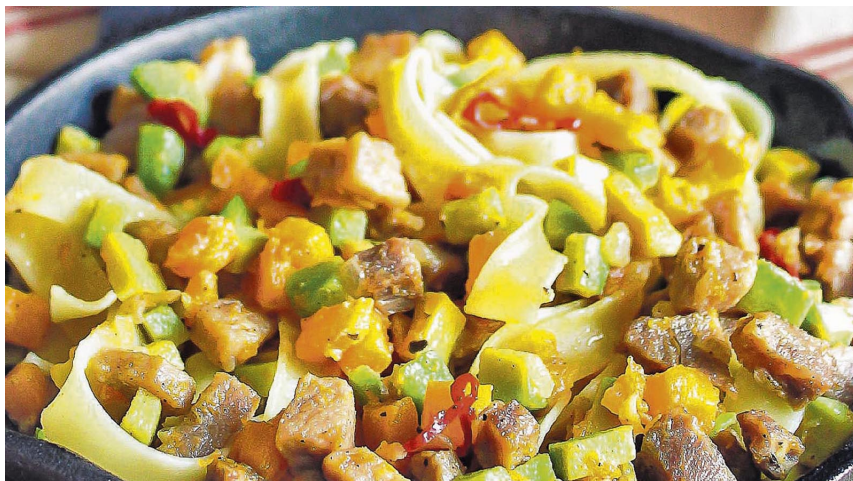
BROJ PORCIJA
4

Sastojci

400 g pappardella
500 g svinjetine – plečka
300 g tikve
150 g crvenog luka
200 g avokada
1 čili papričica
60 ml maslinovog ulja
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Avokado prepolovite, odstranite košticu, ogulite i narežite na kockice. Tikvu ogulite, odstranite sjemenke i narežite na kocke. Kocke tikve posolite, raširite u lim, pokapajte s malo ulja, pecite na 180 °C 10 – 15 minuta. Pappardelle kuhajte u slanoj vodi.

Svinjetinu narežite na kocke, posolite i ispecite u tavi. Pečeno meso odložite sa strane, u istu tavu dodajte još ulja, sjeckani luk, popržite i dodajte papričicu narezanu na kolute, promiješajte. Vratite meso, dodajte pečenu tikvu i ocijedene pappardelle.

Začinite po želji paprom, umiješajte kockice avokada, okrenite i poslužite.