

СЛАДКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА И



Сладкие картофельные ньокки с песто из базилика и кедровыми орешками

Способ приготовления:

1. Обжарьте кедровые орешки на сухой сковороде до золотистого цвета.
2. Нагрейте большую сковороду на среднем огне и обжарьте [сладкий картофель Авиго в кубиках](#) до золотистой корочки.
3. Снимите сковородку с огня, затем добавьте туда молодой шпинат и песто, тщательно перемешайте. Приправьте по вкусу перцем и солью.
4. Перед подачей положите готовое блюдо на тарелку и посыпьте сверху кедровыми орешками.

Приятного аппетита!

Ингредиенты (на 10 порций):

- | 3,5 кг [сладкого картофеля в кубиках Авиго](#);
- | 100 гр кедровых орехов;
- | 100 гр молодого шпината;
- | 500 гр песто из базилика;
- | соль и черный перец.



Сервис с улыбкой