

Pažitkové špagety s ricottou a oříšky kešů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 400 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Ricotta 250 g
- Pažitka, nasekaná 1 svazek
- Opražené oříšky kešu 100 g
- Čerstvá bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 ☐ Uvařte špagety v osolené vroucí vodě tzv. na skus (podle návodu na obalu). Slijte je, nechte okapat, promíchejte se lžící olivového oleje a vraťte do hrnce.

2 ☐ Mezitím v menším kastrůlku vařte 2 minuty na mírném ohni smetanu, přidejte ricottu a rozmíchejte dohladka. Smetanovou směs osolte, opepřete a promíchejte se špagetami a většinou pažitky.

3 ☐ Podávejte posypané opraženými oříšky, zbylou pažitkou a lístky bazalky.

