

Těstoviny s oříškovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovin tagliatelle 350 g
- Petrželová nať 80 g
- Opražených lískových oříšků 100 g
- Parmazán, nastrohaný 50 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 100 ml
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Sůl dle chuti 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvařte v osolené vodě podle návodu na obalu. Nať, oříšky, sýr a citronovou kůru i citronovou šťávu rozmixujte na pastu. Za stálého mixování postupně přilévejte olivový olej. Pesto můžete osolit a opepřit, chcete-li. Scedte nudle, vraťte do hrnce a vmíchejte pesto. Podávejte.