

Fettuccine s pestem a sušenými brusinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Na pesto**
- Čerstvých bazalkových lístků 2 hrnek
- Česnek, oloupaný 2 stroužek
- Lískových oříšků 1 hrst
- Parmazán, strouhaný 3 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Bílý pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 1.2 hrnek
- **Na dokončení**
- Silnějších nudlí 400 g
- Sušených brusinek, namočené do vlažné vody 1 hrst
- Vlašských ořechů 1 hrst
- Bazalka 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si připravte aromatické pesto. Podle tradice se bazalka s oříšky tře v hmoždíři a pak dochutí (k tomu slouží parmazán) a spojí olivovým olejem. Dnes se však běžně všechny suroviny mixují - takže spolu vše utřete nebo rozmixujte na hustou kašičku. Pesto je velmi výrazné, takže se dávkuje skrovně; zbylé zalijte ve sklenici olivovým olejem a uchovejte v chladu.

2. Těstoviny uvařte podle návodu v dostatečném množství osolené vody ,al dente'. Do pesta vmíchejte scezené brusinky a směs dejte do velké mísy. Nudle scedte, vsypte do mísy a zahorka promíchejte s pestem s brusinkami. Rozdělte na hlubší talíře a okamžitě podávejte; jednotlivé porce ještě posypte vlašskými ořechy, a chcete-li, ozdobte několika lístky čerstvé bazalky.