

Těstoviny po sicilsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celozrnných špaget 300 g
- Spařených, loupaných mandlí, nahrubo nasekané 80 g
- Strouhaný sýr Gran Moravia 150 g
- Bazalkových lístků 1 hrst
- Olivový olej 50 ml
- Třešňových rajčátek, bez semínek a nasekaná 4 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte podle návodu na obalu, aby zůstaly pevné na skus. Mezitím vsypte do nádoby robota sekané mandle, většinu bazalky, olivový olej a sýr a všechno rozmixujte na hrubší směs - pesto. Pak scedte těstoviny a promíchejte je s pestem a rajčaty. Podávejte ozdobené zbylými lístky bazalky