

Těstoviny s brokolicovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 400 g
- Česnek 1 stroužek
- Brokolice 250 g
- Citron 1 ks
- Sušené chilli 1.2 lžička
- Piniové oříšky 3 lžíce
- Panenský olivový olej 5 lžíce
- Parmazán 3 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařte těstoviny a brokolici. Těstoviny povařte ve velkém hrnci s osolenou vodou podle pokynů na obalu. Mezitím přiveďte k varu slanou vodu v menším hrnci a čtyři minuty v ní vařte brokolici.
2. Připravte ,pesto'. Uvařenou brokolici slijte a vraťte do hrnce. Lehce ji rozmačkejte mačkadlem na brambory, kvedlačkou či vidličkou. Přidejte rozdrcený česnek a jemně nastrouhanou citronovou kůru, chilli a piniové oříšky. Citron rozkrojte napůl a dejte stranou.
3. Smíchejte a podávejte. Těstoviny slijte a vraťte do hrnce. Vmíchejte do nich brokolicové ,pesto' a

směs pokapejte šťávou z půlky citronu. Pak těstoviny ještě zalijte olivovým olejem a bohatě osolte a opepřete. Nakonec k nim přidejte nastrohaný parmazán, všechno dobře promíchejte a podávejte.