

Janovské špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 300 g
- Špagety 300 g
- Zelené fazolové lusky 200 g
- Bazalkové pesto 120 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Olivový olej 1 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vroucí vodou z konvice naplňte velký hrnec. Uvedte do varu a přidejte brambory a špagety, trochu osolte. Vařte deset minut, dokud nejsou těstoviny i brambory téměř měkké. Přidejte zelené lusky a vařte ještě pět minut.

2. Brambory a špagety scedte. Stranou nechte čtyři lžíce vody, ve které se vše vařilo. Přemístěte směs znovu do hrnce, vmíchejte pesto a zbylou vodu z vaření. Okořeňte, rozdělte na talíře a zakápněte olivovým olejem.