

Špagety s nivovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 1 balení
- Niva 50 g
- Česnek 1 stroužek
- Petrželka 1 lžíce
- Vlašské ořechy 1 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Rajčátka 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte špagety podle návodu na obalu. Mezitím dejte do misky 50 g nivy nebo nivového taveného sýra, 1 stroužek česneku, lžici petrželky, lžici vlašských ořechů (lze vynechat), 2-3 lžíce panenského olivového oleje a okořeňte čerstvě mletým pepřem. Rozmixujte tyčovým mixérem dokrémo (podle potřeby přidávejte olej). Vmíchejte do horkých scezených špaget, ozdobte třešňovými rajčátky a podávejte.