

Špagety s eolijským pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 2 ks
- Kapary 30 g
- Máta 6 snítka
- Hladkolistá petrželka 3 snítka
- Bazalka 1 svazek
- Oloupané mandle 30 g
- Česnek 1 stroužek
- Sušená chilli paprička 1 ks
- Sůl 4 špetka
- Panenský olivový olej 1 ks
- Třešňová rajčátka 300 g
- Špagety 320 g
- Kaparové plody 12 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Rozmixujte 2 oloupaná rajčata, 30 g kaparů, snítka máty, 3 snítky hladkolisté petrželky, svazek bazalky, 30 g oloupaných mandlí, stroužek česneku, 1 drcenou sušenou chilli papričku, špetku soli a 4 lžíce panenského olivového oleje.

2 V pánvi na 2 lžících oleje krátce opečte nasekaný stroužek česneku a 300 g přepůlených třešňových rajčátek. Uvařené špagety promíchejte s pestem i rajčátky a ozdobte 12 kaparovými plody a bazalkou.