

Špagety s pestem z rajčat

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Čerstvé rajče 1 ks
- Naložená rajčata 2 ks
- Lístky bazalky 10 ks
- Petrželka 2 lžíce
- Listy celeru 6 ks
- Česnek 1 stroužek
- Piniové oříšky 1 lžíce
- Parmazán 1 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Špagety 320 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1 Rozmixujte rajče, spařené, sloupnuté a bez semen, 2 naložená sušená rajčata, 10 lístků bazalky, 2 lžíce petrželky, 6 listů celeru (nejlépe řapíkatého), stroužek česneku, lžíci piniových oříšků a lžíci parmazánu.

2 Postupně přidávejte panenský olivový olej, aby vznikla řídká pasta, osolte a opepřete. Smíchejte se

špagetami uvařenými al dente. Ozdobte bazalkou, piniovými oříšky a parmazánem.