

Špagety s koriandrovým pestem a krevetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• **koriandrové pesto:**

- čerstvý koriandr 2 hrnek
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- sůl 1 špetka
- pražené piniové oříšky 3 lžíce
- extra panenský olivový olej 6 lžíce

• **špagety:**

- špagety 500 g
- olivový olej 1 lžíce
- vyloupané krevety 16 ks
- rukola 4 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

V hmoždíři nebo mixéru roztlučte nebo rozmixujte koriandr. Přidejte nasekaný česnek a chilli papričku, sůl a mixujte, dokud nevznikne vlhká pasta. Přidejte piniové oříšky a také je důkladně rozmixujte. Kapku po kapce přidávejte olej, až vznikne zelená omáčka.

Rozehřejte trochu olivového oleje na nepřilnavé pánvi a na něm ve dvou várkách opečte krevety. Krevety spolu s pestem vmíchejte do těstovin uvařených "al dente", přelijte zbylým výpekem z krevet, posypejte rukolou a můžete podávat.