

Těstoviny s omáčkou z vlašských ořechů (Salsa di Noci)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vlašské ořechy 100 g
- piniová semínka 50 g
- česnek 1 stroužek
- petrželka 1 svazek
- sladká smetana 250 ml
- těstoviny 300 g
- rozpuštěné máslo 4 lžička
- sýr Gran Moravia 60 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1
Ořechy nasekejte v mixéru najemno spolu s piniovými semínky, česnekem a petrželkou.

2

Směs přendejte do pánvičky a za stálého míchání do ní přilévejte smetanu. Vzniklou omáčku dochuťte solí a pepřem.

3

Těstoviny uvařte al dente podle návodu na obalu, slijte je a ihned promíchejte s omáčkou. Servírujte je polité rozpuštěným máslem a posypané nastrohaným sýrem Gran Moravia.

Poznámka:

těstoviny (linguine, špagety)