

Špagety s pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej olivový 2 lžíce
- slanina anglická 150 g
- hrášek sterilizovaný 1 ks
- sýr 100 g
- rajčata 4 ks
- cuketa 2 ks
- pesto bazalkové 2 lžíce
- špagety 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme. Anglickou slaninu nakrájíme na tenké nudličky a orestujeme. Cukety oloupeme, vydlabeme střed se semeny a pokrájíme na kostičky.

Stejně tak nakrájíme i rajčata a obojí přidáme k orestované slanině. Přilijeme 2 lžíce olivového oleje, asi 1 dl vody, 10 minut podusíme a nakonec přidáme hrášek.

Špagety slijeme a vmícháme bazalkové pesto. Špagety servírujeme na talíře, přidáme hotovou směs a posypeme strouhaným sýrem.