

Těstoviny s olivami a pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- špagety 1 balení
- olej olivový 2 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- olivy s papričkou 1 balení
- ořechy vlašské 2 lžíce
- pesto bazalkové 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- na ozdobu petržel nať 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu. Cibuli pokrájíme nadrobno a osmahneme na olivovém oleji. Přidáme prolisovaný česnek, posekané vlašské ořechy a na kolečka pokrájené olivy s papričkou. Směs opékáme asi 10 minut.

Do uvařených těstovin vmícháme bazalkové pesto a nahoru rozložíme připravenou směs. Zdobíme čerstvou snítkou petrželové natě.

Poznámka:

Můžeme přidat chilli papričku. Stačí jedna, větší množství by přehlušilo chuť.