

Špagety s ořechovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Vlašské ořechy 80 g
- Rukola 110 g
- Hrubší mořská sůl 0.5 lžička
- Parmazán 30 g
- Těstoviny linguine 450 g
- Olivový olej 3 lžička
- Černý pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V mixéru rozmělněte česnek, přidejte ořechy a rukolu a mixujte do hrubší pasty, tedy asi 5 sekund. Přendejte do velké mísy a vmíchejte sůl a parmazán a hotové pesto odložte. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu, osolte ji, vsypte těstoviny a uvařte je podle návodu na obalu. Scedte je, smíchejte s olejem a pestem, opepřete a dobře promíchejte. Ihned podávejte, nejlépe ozdobené rukolou.