

Těstoviny s paprikovo-ořechovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny - kolínka 400 g
- Vlašské ořechy 100 g
- Nakládaná červená paprika 3 ks
- Parmazán + k servírování 25 g
- Česnek 1 stroužek
- Bazalka 1 svazek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zakysaná smetana 50 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte podle instrukcí na obale. Mezitím nasucho opražte ořechy a polovinu z nich pak spolu s paprikami, parmazánem, česnekem, bazalkou a olejem rozmixujte do pesta. Pokud se vám bude zdát příliš tuhé, naředte jej vodou z vaření těstovin. Podle chuti pesto osolte a opepřete. Těstoviny scedte, 250 ml vody z vaření si dejte stranou. Těstoviny vraťte do hrnce, ten postavte na sporák na nejnižší plamen a k těstovinám vmíchejte pesto, zakysanou smetanu a 3-4 lžíce vody z

těstovin. Promíchejte, aby těstoviny měly krémový nádech. Podávejte posypané zbylými ořechy, ozdobené bazalkovými lístky a parmazánem.