

Skleněné nudle s asijským pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýžové nudle 375 g
- Předvařené krevety 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Koriandr 1 hrst
- Šťáva z limetky 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Kešu oříšky 40 g
- **Asijské pesto**
- Olivový olej 100 ml
- Koriandr 100 g
- 4cm dlouhý kořen zázvoru 1 ks
- Chilli paprička 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 40 g
- Kešu oříšky 1 hrst
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle připravte podle návodu na obale. Předvařené krevety vyloupejte, smíchejte je s trochou olivového oleje, koriandrem, šťávou z limetky, solí a pepřem. Orestujte dozlatova na pánvi. Ke konci přidejte kešu oříšky. Měkké nudle smíchejte s pestem z olivového oleje, koriandru a zázvoru, chilli papriček, česneku, parmazánu a kešu. Dochutěte solí a pepřem. Podávejte s krevetami a oříšky kešu.