Těstoviny s omáčkou z vlašských ořechů

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

350 g	těstoviny
120 g	vlašské ořechy
2 stroužky	česnek
50 g	parmazán (popř. emmentaller)
150 ml	smetana na vaření
2 lžíce	olivový olej
1/2 ks	kůra z citronu
1 lžíce	citronová šťáva
	sůl, pepř
	čerstvý tymián nebo petrželka



Postup přípravy

Vlašské ořechy krátce nasucho opražíme na pánvi, aby se rozvoněly. Část odložíme na ozdobení a zbytek nasekáme nebo rozmixujeme najemno. Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus a před slitím si ponecháme asi 200 ml vody z vaření. Na olivovém oleji krátce orestujeme nasekaný česnek, přidáme rozmixované ořechy, smetanu a přibližně 100 ml vody z těstovin. Promícháme a na mírném ohni prohřejeme. Vmícháme nastrouhaný parmazán (popř. jiný tvrdý sýr), citronovou kůru a šťávu. Podle potřeby přidáme další vodu z těstovin, aby vznikla hladká krémová omáčka. Přidáme uvařené těstoviny, důkladně promícháme a dochutíme solí a pepřem. Podáváme posypané zbylými ořechy, parmazánem a čerstvými bylinkami.