13 dubna., 2022

Těstoviny s pestem z medvědího česneku

Časová náročnost: 40 minut

Těstoviny

1 balíček	těstoviny
	sůl
	olivový olej

Pesto

1 svazek	listy medvědího česneku
1 hrst	vlašské ořechy
150 ml	olivový olej
	sůl
	citronová šťáva
3 lžíce	jemně nastrouhaný parmazán

Postup přípravy

Nejprve si uděláme pesto z medvědího česneku: Listy medvědíme česneku pořádně omyjeme a necháme okapat. Poté je vložíme spolu s vlašskými ořechy do mixeru a zalijeme olivovým olejem. Rozmixujeme dohladka, trochu osolíme a jemně okyselíme citronovou šťávou. Přidáme strouhaný parmazán a vše promícháme. Hotové pesto dáme do skleničky a uložíme do chladničky (vydrží nám tam klidně měsíc). Nyní si uvaříme těstoviny ve vroucí osolené vodě. Když jsou uvařené “na skus”, slijeme je a pokapeme olivovým olejem. Naservírujeme na talíře, přidáme pesto z medvědího česneku a podle chuti ještě přesypeme strouhaným parmazánem. Ihned podáváme.