



Cestoviny so špenátovým pestom

Recepty



Hlavné chody



Veľká noc



15 min



2



3.5

11



Budete potrebovať

Mladý špenát	125 g
Olivový olej	2 PL
Horúca voda	50 ml
Sol'	1 ČL
Talianské bylinky Vitana	1 ČL
Sušený cesnak Vitana	1 ČL
Mleté čierne korenie Vitana	1/4 ČL
Strúhaný parmezán	50 g

Vlašské orechy

1 hrst'

Oblíbené cestoviny

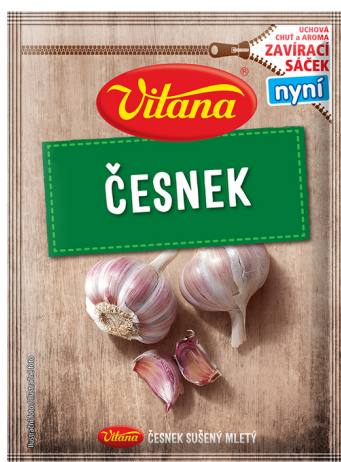
Príprava receptu

Do mixéra vložíme špenát, parmezán, orechy. Pridáme soľ, bylinky, čierneho korenie a cesnak. Na záver zalejeme olivovým olejom, vodou a mixujeme, kým nedostaneme hladkú zmes.

V osolenej vode uvaríme cestoviny.

Pesto premiestnime do panvice. Pridáme naberačku vody z uvarených cestovín a uvarené cestoviny. Všetko spolu premiešame a dosolíme podľa potreby.

Podávame posypané parmezánom a čerstvou bazalkou.



Cesnak sušený mletý



Čierne mleté korenie



Talianske bylinky