Cestoviny so špenátovým pestom

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

15 min

2



3.0

13

Budete potrebovať

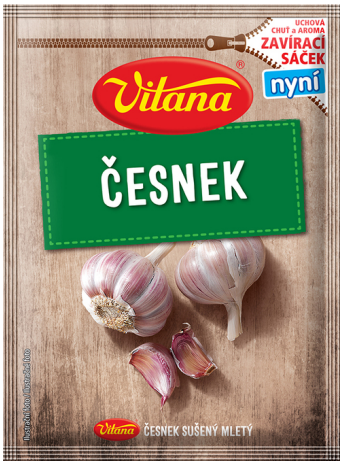
Mladý špenát	125 g
Olivový olej	2 PL
Horúca voda	50 ml
Soľ	1 ČL
Talianské bylinky Vitana	1 ČL
Sušený cesnak Vitana	1 ČL
Mleté čierne korenie Vitana	1/4 ČL
Strúhaný parmezán	50 g

Vlašské orechy	1 hrsť

Obľúbené 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