

Vaříme s losem Škudlíkem

TĚSTOVINY S BAZALKOVÝM PESTEM



Budeš potřebovat:



2 šálky
bazalky



pol šálku
pomenského
olivového oleje



pol šálku
pimiových
oříšků nebo slunečnicových
semínek



Sůl
pol šálku
strouhaného
parmazánu



KORKEN
Dóza s víkem



1

Oříšky nebo semínka pražte na středně horké suché pánvi 1–2 minuty do zlatohněda, rozvoní se.

3

Bazalku, parmazán, vychladlé oříšky nebo semínka, olej, česnek a sůl vložte do mixéru a krátce rozmixujte. Hotové pesto by nemělo vypadat jako kaše, ale obsahovat malé kousky oříšků a parmazánu.



2

Česnek nasekejte na kousky.



4

Těstoviny vložte do vroucí osolené vody, zamíchejte a vařte 6–7 minut. Poté scedte a promíchejte se lžící oleje.



5

Naservírujte těstoviny na talíře, pokapejte je připraveným pestem a posypejte strouhaným sýrem.



Tip: Pokud vám pesto zbyde, uložte ho do sklenice s víčkem, povrch zalejte olejem a uložte v lednici. Vydrží tak i několik týdnů.

