# Špagety hnízda s medem a pistaciemi

**Počet porcí:** 4
**Doba přípravy:** 1 hodina
**Bez lepku**

## Postup přípravy

Doměkka uvařené, scezené a okapané těstoviny promícháme s rozpuštěným máslem. Do menších zapékacích misek rozdělíme asi polovinu špaget. Stlačíme je ke dnu, posypeme polovinou nasekaných pistácií a misky doplníme druhou polovinou špaget. Zapékáme v troubě předehřáté na 180 °C asi 40 minut. Mezitím si v menším hrnci přivedeme k varu 150 ml vody. Vsypeme cukr a vzniklý sirup vaříte asi 10 minut. Nakonec dochutíme citronovou šťávou, medem a vaříme dalších 5 minut. Odstavíme z plotny a necháme pozvolna vychladnout. Zapečená, vychladlá hnízda servírujeme přelitá sirupem, posypaná oříšky. Každou porcí zkrášlíme trochou řeckého jogurtu.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Jihočeský jogurt - bílý 200 g** - 150 g
- **Culinary citronová štáva 100% 1 l** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Pistácie nesolené** - 120 g
- **Med luční květový 900 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE