

Špagety s mandlovo-petrželovým pestem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mixéru dáme lístky petržele, mandle, oleje, strouhaný parmazán, čenek a lžičku citrónové šťávy. Ochutíme kořením a rozmixujeme do jemné směsi. Pokud je pesto řídké, přidáme mandle a znovu mixujeme. Pokud je pesto moc husté, přidáme olej. Uvaříme těstoviny dle návodu. Servírujeme těstoviny s pestem.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Citróny** - 5 g
- **Olivový olej** - 150 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Mandle jádra 200 g** - 20 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 600 g
- **Provensálské koření 15 g** - 3 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 3 g

