

Těstoviny s omáčkou pesto

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu v osolené vodě. Dokud se uvaří, připravíme si omáčku pesto. Do kuchyňského mixéru s rotačním nožem dáme hrst piniových nebo kešu oříšky, které jsme si na sucho opražili na pánvi. Přidáme krst omyté a osušené bazalky, na plátky nakrájený větší česnek a rozmixujeme. Přilijeme citrónovou šťávu a postupně přiléváme olej dokud není směs hladká. Nakonec přidáme sůl, pepř a parmazán. Znovu promixujeme. Pokud se nám zdá pesto husté, můžeme ho rozředit olejem. Naopak, pokud je moc řídké, můžeme přidat ještě trochu parmazánu.

Uvařené těstoviny scedíme a ihned promícháme s omáčkou pesto. Ozdobíme lístky bazalky a hoblinami parmezánu.

Ingredience

- Česnek - 3 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Bazalka čerstvá - 8 g
- Olivový olej - 50 g
- Parmazán 100 g - 50 g
- Směs ořechů - 20 g
- Culinary citronová šťáva 100% 1 l - 10 g
- Pepř černý mletý 20 g - 4 g
- PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g - 250 g

