Pesto

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 balení širokých nudlí taglietelle
olivový olej
1 bazalka v květináči
1 miska sušených hub - nejlépe hříbky nebo lesní směs
10 stroužků česneku
polévkové koření
piniové oříšky
sůl
2 feferonky
200 g parmazánu
pepř celý

Postup

V třecí misce rozetřeme lístky bazalky se lžičkou polévkového koření. Stroužky česneku nakrájíme na plátky. Sušené houby povaříme ve slané vodě. Parmazán nastrouháme. Piniové oříšky nasekáme. Nudle uvaříme, propláchneme a necháme okapat. Ve větším množství olivového oleje orestujeme na plátky nakrájený česnek a feferonky. Poté přidáme obsah třecí misky, odkapané povařené houby a těsně před koncem piniové oříšky. Směs klademe na nudle, promícháme, posypeme parmazánem a černým pepřem.