

## ŠPAGETY S BAZALKOVÝM PESTEM

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy pro Gran Moravia

### Suroviny

cca 25 g čerstvé bazalky  
špetka hrubé mořské soli  
piniové oříšky (cca 1 polévková  
lžíce)  
extra panenský olivový olej

1 stroužek česneku  
cca 30 g sýru Gran Moravia  
cca 15 g Pecorino sardo  
cca 300 g špaget

**Těstoviny s bazalkovým pestem, které je tradiční pro italskou oblast Liguria.**

### Příprava:

V hmoždíři rozmačkejte česnek a špetku hrubé mořské soli. Přidejte osušené lístky bazalky a krouživými pohyby je lehce rozdrťte, dokud nepustí zelenou šťávu. Přidejte piniové oříšky a pokračujte, až vám vznikne krém, přidejte sýry a pořádně opět v hmoždíři promíchejte. Nakonec přidejte olivový olej po troškách a průběžně promíchávejte. Nezapomeňte dát vařit osolenou vodu na těstoviny. Hotové těstoviny pak scedte a smíchejte s pestem.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST