

První chody

Těstoviny

15 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- špagety (nejlépe ze semolinové mouky)
- hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia + na posypání
- hrst slunečnicových semínek
- hrst čerstvých špenátových listů
- 1 stroužek česneku
- olivový olej
- uvařená cizrna
- kešu
- hrubozrnná mořská sůl

Těstoviny jsou úžasné v tom, že si je můžete připravit na mnoho způsobů. Tyto špagety jsou díky špenátovému pestu barevné a veselé.

Příprava:

Do mixéru vhodíme špenátové listy, slunečnicová semínka, česnek a nastrouhaný sýr. Pomalu mixujeme a přiléváme olivový olej, dokud nám nevznikne hladké pesto. Hotové pesto ochutíme solí a smícháme ho s uvařenými špagetami. Nakonec do těstovin vmícháme hrst uvařené cizrny a kešu oříšky. Před podáváním posypeme nastrouhaným sýrem Gran Moravia, ozdobíme lístkem špenátu a můžeme podávat.