

Špagety s domácim pestom

Na 4 porcie potrebujeme:

- 1 balík špagiet – 500g
- domáce pesto z medvedieho cesnaku (medvedí cesnak, sol, olivový olej, tekvicové semenka, píniové orechy)
- 6 väčších paradajok
- balíček čiernych olív
- nastrúhaný údený syr

Postup prípravy:

Do vriacej osolenej vody dáme špagety a varíme približne 8 minút. Scedíme a pokvapkáme olivovým olejom. Zmiešame s pestom a pridáme nakrájané paradajky a čierne olivy. Nakoniec posypeme údeným strúhaným syrom a môžeme jesť. Dobrú chuť!

