

Špagety s bazalkovým pestem, restovanými rajčaty a krevetami

Hamalová Pavlína

Ingredience: Pro 6 osob, Doba přípravy: 35 minut

- 1 balení špaget (semolinové)
- 1 sklenička bazalkového pesta (alespoň 80g)
- 400g cherry rajčat
- 2 jarní cibule
- 150g loupaných krevet
- slunečnicový olej
- sůl

Postup:

Do hrnce s vodou přidáme lžičku soli a polévkovou lžici oleje. Přivedeme k varu. Špagety vložíme do vroucí vody a ponecháme zde dle návodu na obalu.

Rajčata omyjeme a nakrájíme na poloviny. Cibuli nahrubo nakrájíme a 2 minuty restujeme na pánvi na lžičce oleje. Poté přidáme nakrájená rajčata. Za stálého míchání restujeme 3 minuty, poté odstavíme a přikryjeme pokličkou.

Uvařené špagety scedíme a dáme do mísy. Vmícháme skleničku bazalkového pesta. Přikryjeme.

Na pánvi se lžičkou oleje restujeme 2 minuty krevety.

