

Rychlé těstoviny s bazalkovým pestem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

350 g	těstoviny (široké nudle - např. pappardelle nebo tagliatele)
2 lžíce	olivový olej
2 ks	jarní cibulka
2 stroužky	česnek
4 lžíce	bazalkové pesto
podle chuti	sůl a mletý pepř



Postup přípravy

Těstoviny dáme do osolené vroucí vody a uvaříme dle návodu na obale - na skus. Mezitím si na pánvičce rozežřejeme olivový olej a osmahneme na něm nadrobno pokrájenou jarní cibulku. Na závěr přidáme nasekaný česnek a necháme ho rozvonět. Těstoviny slijeme, přimícháme osmaženou cibulku s česnekem a vmícháme i bazalkové pesto. Podle potřeby dochutíme solí a mletým pepřem a ihned podáváme.

Zajímavost: *Pappardelle (z italského pappare - „polykat“) je druh italských těstovin v podobě ca 2 až 3 cm širokých nudlí. Sušené v surové podobě jsou prodávány stočené do klubíček. K dostání jsou jak s rovným, tak s vroubkovaným okrajem. V Itálii jsou velmi populární, takže se např. v provincii Emilia-Romagna pořádají festivaly věnované pouze těmto těstovinám.*