

Špagety s hráškovým pestem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	(nejlépe semolinové) těstoviny - špagety
200 g	čerstvý či mražený hrášek
100 g	slunečnicová semínka
4 lžíce	slunečnicový olej (doporučujeme slunečnicový olej naší značky COOP Premium)
30 g	strouhaný parmazán či jiný tvrdý sýr
	lístky čerstvé bazalky
	trochu citronové šťávy i kůry
	podle potřeby sůl



Postup přípravy

Pokud budeme používat mražený hrášek, necháme jej nejprve povolit při pokojové teplotě. Špagety dáme do osolené vroucí vody a vaříme je na skus. Mezitím si připravíme hráškové pesto: Do mixéru nasypeme slunečnicová semínka a rozmixujeme je. Přidáme hrášek (nějaký si necháme na ozdobu), slunečnicový olej a na závěr i strouhaný sýr s lístky čerstvé bazalky. Rozmixujeme dohladka a dochutíme podle potřeby trochou citronové šťávy, citronové kůry a případně i solí. Špagety nandáme na talíře, přidáme na ně hráškové pesto a dozdobíme schovanými hrášky. Ihned podáváme.

Náš tip: Zbylé pesto dáme do čisté skleničky a skladujeme v lednici. Brzy spotřebujeme.