

Špagety s olivovým pestem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

300 g	špagety
	sůl
	čerstvé olivy na ozdobu

Olivové pesto

1 hrnek	panenský olivový olej
100 g	černé olivy (bez pecky)
3 lžíce	kešu oříšky (popř. slunečnicová semínka)
3 stroužek	česnek
trochu	čerstvá bazalka
2 lžíce	strouhaný parmazán
1 lžička	sůl



Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit špagety: Vhodíme je do osolené vroucí vody a vaříme dle návodu na obalu (tzv. na skus). Než se těstoviny uvaří, připravíme si v mixéru olivové pesto: Asi polovinu hrnku olivového oleje nalijeme do mixéru. Přihodíme vypeckované černé olivy, kešu oříšky (či slunečnicová semínka), oloupané stroužky česneku a čerstvou bazalku. Vše pečlivě rozmixujeme dohladka. Poté přisypeme strouhaný parmazán se solí a vmícháme i zbylý olivový olej (nyní již nemusíme mixovat, stačí pořádně promíchat). Hotové špagety slijeme a ještě do horkých těstovin vmícháme část připraveného olivového pesta (zbylé pesto přendáme do uzavírací skleničky a vložíme do ledničky). Špagety s olivovým pestem nandáme na talíře, ozdobíme několika černými olivami a ihned podáváme.