

Těstoviny s hráškem a pistáciemi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

200 g	těstoviny
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
1 hrst	hrášek (klidně i mražený a povolený)
2 stroužek	česnek
60 g	pistácie (mohou být i solené)
100 ml	smetana ke šlehání
	sůl
	pepř mletý
50 g	strouhaný sýr



Postup přípravy

Těstoviny vložíme do osolené vroucí vody a vaříme je dle návodu (nejlepší jsou na skus). V průběhu jejich vaření si na pánvičce rozpálíme olej a osmahneme na něm nadrobno pokrájenou cibuli, po pár minutách přidáme hrášek, také opečeme a trochu ho rozdrtíme. Na závěr přidáme i prolisovaný česnek a nasekané pistácie a necháme provonět. Zalijeme smetanou a dochutíme solí a mletým pepřem. (Pozor, pokud jsme použili solené pistácie, již nesolíme!) Vzniklou směs vmícháme do slitých uvařených špaget a nandáme na talíře. Každou porci přesypeme strouhaným sýrem a ihned podáváme.