ŠPAGETY S ČERVENÝM PESTOM OD HUGA

Omáčka "Pesto" je už u nás dobre známa, aj keď nepatrí k tradičným pokrmom. Jednoznačne je však veľmi dobrá a ak ju raz vyskúšate, budete ju pripravovať často. Tradičné Pesto je zelené, s bazalkou, olejom, cesnakom a syrom. Vyskúšajte Pesto červené, je jednoduché na prípravu a "stráááášne" dobré.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

25 gramov sušených rajčín
25 gramov vlašských orechov
2 polievkové lyžice strúhaného parmezánu
1 malú červenú papriku (Kápiu)
4 polievkové lyžice olivového oleja
1 strúčik cesnaku
rajčinovú drť (alebo sladké čerstvé rajčiny)
trochu petržlenovej vňate.

Postup: Veľmi jednoduchý!
Všetky suroviny vložte do vysokej nádoby a ponorným mixérom dôkladne rozmixujte. Podľa potreby pridávajte olivový olej. Ak bude omáčky veľa, jednoducho ju dajte do malej nádoby, zalejte olivovým olejom. Vydrží vám tak v chladničke minimálne 1 týždeň.
Už len uvariť špagety alebo inú , najlepšie bezvaječnú cestovinu, zamiešať s hotovým pestom a vynikajúce jedlo je pripravené. Ja si k tomuto jedlu pripravujem šalát z čerstvej zeleniny alebo iba rajčín a je to "mnamka"!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo