

Cestoviny s bazalkovým pestom a so sušenými rajčinami

Počet porcií: 5

Suroviny:

- 1 balenie PODRAVKA fusilli
- trochu vody z cestovín
- 100 g sušených rajčín

Na pesto

- 100 g bazalky
- ½ pohára orieškov (píniové, vlašské)
- 4 PL olivového oleja
- 3 strúčiky cesnaku
- 2 PL strúhaného parmezánu
- na dochutenie: 1 PL Podravky NATUR na paradajky a mozzarellu
- voliteľné: soľ, korenie, citrónová šťava

Postup prípravy:

1. Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale produktu. Po 7 minútach odoberieme trochu vody do pohára a cestoviny scedíme.
2. Bazalku rozdrvíme v mažiari, ostatné suroviny na pesto môžeme rozmixovať v mixéri. Olej pridávame postupne podľa požadovanej konzistencie.
3. Sušené paradajky nakrájame na menšie kúsky.
4. Na záver všetko zmiešame. Ak je pesto príliš tuhé, rozriedime ho 1 – 2 PL vody, v ktorej sa varili cestoviny. Ochutnáme a podľa potreby dochutíme soľou, korením, cesnakom alebo citrónovou šťavou.
5. Servírujeme ozdobené bazalkovým listom. Jedlo môžeme podávať aj teplé, aj studené.