

Čerstvé cestoviny s rukolovým pestom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Suroviny na cesto (vajce, voda, múka) trpezlivo hnetieme, kým sa nám nepodarí vytvoriť vláčne, dobre tvarovateľné cesto. Dávku si prispôsobíme počtu stravníkov. Cesto necháme odpočinúť tak 30 min. chránené pred oschnutím a môžeme tvarovať cestoviny. Rozvaľkáme na čo najtenší plát (1 – 2 mm) a krájame nožom alebo kolieskom pruhy cca 8 mm široké (tagliatelle). Cestoviny môžeme ihneď variť vo vriacej, mierne osolenej vode 10 – 12 min. Môžeme ich tiež niekoľko dní uchovať v chladničke v mikroténovom obale. Všetky suroviny na pesto spoločne rozmixujeme. Pesto vmiešame do horúcich cestovín. Môžeme ešte posypať trochou parmezánu a servírujeme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 100 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Rukola praná** - 40 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 20 g
- **Parmezán** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

