

# Cestoviny s omáčkou pesto

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Cestoviny uvaríme podľa návodu v osolenej vode. Kým sa uvaria, pripravíme si omáčku pesto. Do kuchynského mixéra s rotačným nožom dáme hrst píniových alebo kešu orieškov, ktoré sme si nasucho opražili na panvici. Pridáme hrst umytej a osušenej bazalky, na plátky nakrájaný väčší cesnak a rozmixujeme. Prilejeme citrónovú šťavu a postupne prilievame olej, kým nie je zmes hladká. Nakoniec pridáme soľ, čierne korenie a parmezán. Znovu premixujeme. Pokiaľ sa nám zdá pesto husté, môžeme ho rozriediť olejom. Naopak, ak je príliš riedke, môžeme pridať ešte trochu parmezánu. Uvarené cestoviny scedíme a ihneď premiešame s omáčkou pesto. Ozdobíme lístkami bazalky a hoblinami parmezánu.

## Ingrediencie

- **PROCEL®** - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g - 250 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Citróny** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

