

Těstoviny s olivami a pestem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

156 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-olivami-a-pestem>

Příprava

Těstoviny uvaříme podle návodu. Cibuli pokrajíme nadrobno a osmahneme na olivovém oleji. Přidáme olivový česnek, posekané vlašské ořechy a na kolečka pokrájené olivy. Směs opékáme 10 minut. Do uvařených těstovin vmícháme bazalkové pesto a nahoru rozložíme připravenou směs.

Ingredience

- 1 balení špaget
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 balení zelených oliv s papričkou
- 2 lžíce vlašských ořechů
- 2 lžíce bazalkového pestu
- špetka soli
- petržel na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Labužník, Hlavní chod