

Špagety s Jihočeských žervé, rajčatovou omáčkou a bazalkovým pestem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Lehké na přípravu i chuť. Pohláďte svůj jazyk večerí či obědem s Jihočeským žervé.



Ingredience (na 2 porce)

- 1 balení Jihočeského žervé
- 300 g špaget
- 50 g čerstvé bazalky
- mandle
- 1 cibule
- 50 ml bílého vína
- 3 stroužky česneku
- 400 g krájených rajčat v plechovce
- 100 ml vývaru
- 1 lžíce olivového oleje
- pepř
- sůl

Na pesto

- 2 hrnky čerstvé bazalky
- 60 g piniových nebo vlašských oříšků
- pepř
- sůl
- olivový olej
- 2 stroužky česneku

Návod na přípravu:

Bazalku opláchneme a usušíme. Rozmixujeme společně s ořechy, solí, pepřem a olivovým olejem a česnekem. Špagety uvaříme dle návodu. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno a osmažíme na pánvi. Zalijeme bílým vínem a necháme odpařit. Přidáme rajčata, Jihočeské žervé, vývar a sůl. Na mírném ohni vaříme cca 5 minut. Dochutíme solí a pepřem. Špagety podáváme přelité omáčkou a pestem. Můžeme ozdobit čerstvou bazalkou.