



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Trhané cestoviny s pestom z medvedieho cesnaku

Na trhané cestoviny budete potrebovať (4 porcie):

180 g hladkej múky
štipku soli
2 celé vajcia
2 žĺtka

Na pesto z medvedieho cesnaku budete potrebovať (4 porcie):

70 g medvedieho cesnaku
50 g olivového oleja
15 g píniových orieškov
10 g parmezánu
pár lístkov bazalky (voliteľné)
kôru z 1/2 citróna
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Pripravte cesto na trhané cestoviny. Do misy nasypete múku, štipku soli, pridajte vajcia, žĺtka a ručne vypracujte cesto. Preložte ho na pracovnú plochu a vypracujte z neho hladké cesto, ktoré sa nelepí na dosku, ani na ruky. Múku pridávajte len po malých troškách. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte ho 30 minút odpočinúť v chladničke.

Medzi tým si pripravte pesto z medvedieho cesnaku. Do mixéra dajte medvedí cesnak, bazalku, olivový olej a rozmixujte na hladkú pastu. Pridajte píniové oriešky, nastrúhaný parmezán, citrónovú kôru, soľ, čierne mleté korenie a opäť mixujte. Takto pripravené pesto odložte bokom.

Cesto vyváľajte valčekom čo najtenšie. Pridávajte len toľko múky, aby sa cesto nelepilo na pracovnú dosku a na valček. Tenké cesto ľubovoľne trhajte na menšie a väčšie kúsky. Varte v solenej vode cca 2 minúty. Ihneď ako sú cestoviny uvarené, preložte ich na rozpálenú panvicu, pridajte trochu olivového oleja, pesto a pár lyžíc vody, v ktorej sa cestoviny varili. Dobre premiešajte a podávajte s troškou olivového oleja, nastrúhaným parmezánom, citrónovou kôrou a lístkami bazalky.