

# Cestoviny s Karičkou a bazalkovým pestom

## Potrebuje

- - 100 g Karičky
- - 200 g širokých rezancov
- - kytičku bazalky
- - lyžica soli
- - 4 lyžice olivového oleja
- - mleté lieskové oriešky

## Postup

Cestoviny dáme variť do osolenej vody. Medzitým si urobíme pesto z bazalky tak, že kytičku bazalky dáme do mixéra, pridáme olivový olej a lieskové orechy. Všetko zmixujeme. Pridáme uvarené a ocedené cestoviny a Karičku. Všetko zmiešame, dáme na tanieru a ozdobíme bazalkovými lístkami.

---

Tento recept nám posielala: Helena zo Štrby  
náročnosť: nízka  
čas: 15 min.  
porcie: 2