

Trenette s jalapeno pestem

<https://www.chillikuchyne.cz/trenette-s-jalapeno-pestem/>



8 Porce - 350 Kč



20 min Příprava



Paprička jalapeno
6 ks, zbavené semínek



Serrano
5 ks, zbavené semínek



Červená cibule
1/2, nasekaná najemno



Mandle
1/2 hrnku



Olivový olej
1 hrnek



Sůl
dle chuti



Olivový olej
1/4 hrnku



Česnek
6 stroužků, nakrájené na jemné plátky



Trenette
1, 5 kg



Strouhanka
1/2 hrnku

Chtěli byste si připravit lehkou večeři ve stylu italské restaurace? Uvařte si snadné těstoviny trenette s pestem z jalapeno papriček.

Postup

Příprava pesta:

Nasypte pokrájené jalapenos, serranos, cibuli, mandle a olivový olej do mixéru a mixujte dohladka. Osolte dle chuti.

Příprava těstovin:

Uvedte ve velkém hrnci k varu 7,5 l vody. Zatímco se vaří voda, smíchejte olivový olej a česnek na menší pánvičce a opékejte na mírném plameni, dokud česnek nezžhnědne a začne vonět - asi 3 minuty. Přidejte 1 ½ hrnku pesta a nechte probublat. Až začne vařit voda na těstoviny, přidejte 2 lžíce soli. Vložte do vroucí vody trenette a vařte o 1 minutu kratší dobu, než je napsáno v návodu k přípravě. Těsně předtím, než budou těstoviny hotové, odeberte ¼ hrnku vařící vody do pánvičky s jalapeno směsí. S pomocí cedníku slijte těstoviny a přidejte je k jalapeno směsí. Promíchejte na mírném plameni po dobu 30 sekund, dokud nebudou pěkně obalené. Servírujte v přehřáté míse a ihned podávejte, nejlépe posypané trochou opražené strouhanky.