

# Těstoviny se sicilským pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sicilské pesto 100 g
- Chorizo klobása, nakrájená na plátky 1 ks
- Žlutá paprika, nakrájená na nudličky 1 ks
- Červená paprika, nakrájená na nudličky 1 ks
- Čerstvé oregano 1 lžíce
- Cibule, nakrájená na měsíčky 1 ks
- Panenský olivový olej 1 lžíce
- Špagety 400 g

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu.
2. V pánvi na oleji opékejte plátky choriza asi 2 minuty, přidejte pokrájenou cibuli a papriky. Míchejte další 3 minuty.
3. Slijte těstoviny a promíchejte je s pestem. Pak vmíchejte směs z pánve a na talíři vše ozdobte oreganem.

