

Čerstvé těstoviny s rukolovým pestem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny na těsto (vejce, voda, mouka) trpělivě hněteme, až se nám podaří vytvořit vláčné, dobře tvarovatelné těsto. Dávku si přizpůsobíme počtu strážníků. Těsto necháme odpočinout tak 30 min. chráněné před oschnutím a můžeme tvarovat těstoviny. Rozválíme na co nejtenčí plát (1-2 mm) a krájíme nožem nebo rádlem pruhy cca 8 mm široké (tagliatelle). Těstoviny můžeme ihned vařit ve vroucí mírně osolené vodě 10-12 min. Můžeme je také několik dní uchovat v chladničce v mikrotenovém obalu. Všechny suroviny na pesto společně rozmixujeme. Pesto vmícháme do horkých těstovin. Můžeme ještě posypat trochou parmezánu a servírujeme.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 8 g
- **Parmazán 100 g** - 18 g
- **Pitná voda nesycená** - 10 g
- **Rukola praná** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 100 g
- **Vejce** - 40 g

