

# CHŘESTOVÁ POLÉVKA S FUNGHETTO, MANDLEMI A BAZALKOVÝM PESTEM

(4 porce)

## INGREDIENCE

200 g Adriana Funghetto  
80 ml slunečnicového oleje  
1 cibule nakrájená na malé kostičky  
2 větvičky tymiánu  
1 bobkový list  
3 stroužky česneku nakrájeného na plátky  
2 l zeleninového vývaru  
1 kg zeleného chřestu nakrájeného na kousky  
1 malá brambora nakrájená na plátky  
100 g čerstvého špenátu  
bazalkové pesto dle chuti  
100 g opražených plátků mandlí  
sůl a pepř dle chuti

## POSTUP

Rozehřejte hrnec, přidejte slunečnicový olej, cibuli a orestujte. Přidejte tymián, bobkový list, česnek, krátce orestujte a zalijte vývarem. Několik hlaviček chřestu dejte stranou a zbylý chřest vložte do hrnce. Přidejte plátky brambory. Ochutte solí a pepřem, přiveďte k varu a vařte na mírném ohni doměkka. Vyměňte tymián a bobkový list. Přidejte listy čerstvého špenátu a nechte spařit. Rozmixujte v mixéru dohladka, můžete také použít ponorný ruční mixér. Dle potřeby dochutte solí a pepřem. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě, ke konci varu přidejte hlavičky chřestu a scedte. Uvařené těstoviny smíchejte s bazalkovým pestem a naservírujte na talíř. Nalijte polévku, přidejte hlavičky chřestu a plátky mandlí.



[www.adrianachutnasvetove.cz](http://www.adrianachutnasvetove.cz)



adriana  
Pasta