

## Doradca Smaku express: Pesto z pieczonej papryki z makaronem, odc. 14



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>papryka czerwona</b>	2
<b>ząbki czosnku</b>	4
<b>pomidory suszone Smak</b>	
<b>orzeszki pini (prażone)</b>	4 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1
<b>parmezan starty</b>	60 g
<b>bazylią świeża</b>	1 pęczek
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	3 łyżki

#### Do smaku

<b>sól morska</b>
<b>pieprz czarny mielony</b>
<b>papryka wędzona</b>

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki myjemy i osuszamy. Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. Przygotowujemy 2 kawałki folii aluminiowej, każdy smarujemy oliwą. Papryki zawijamy w folię, przekładamy na blachę i pieczemy przez 40 minut, przewracając podczas pieczenia na drugą stronę. Po wyjęciu studzimy, obieramy ze skóry, usuwamy ogonek, nasiona i białe części.

Paprykę wkładamy do miksera, doprawiamy do smaku papryką wędzoną, dodajemy czosnek, ½ szklanki oleju z suszonych pomidorów, 6 suszonych pomidorów, orzeszki pinii, sok z cytryny i 40 g płatków parmezanu. Miksujemy na pesto, doprawiając do smaku solą i pieprzem.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedzamy i przekładamy z powrotem do garnka. Dodajemy pesto, posiekaną bazylię, kapary, 10 g płatków parmezanu i dokładnie mieszamy. Podajemy z pozostałym parmezanem i dekorujemy świeżą bazylią.