

# Špageti s pestom od cikle



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 60 min



BROJ PORCIJA  
2 osobe

## Sastojci

200 g cikle ( 3 manja komada)  
50 g oraha  
50 g Aretos sira  
30 ml maslinovog ulja  
sol, papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Ciklu ogulite, narežite na četvrtine, položite na aluminijsku foliju i posolite s obilnim prstohvatom soli.

Zamotajte foliju tako da se cikla ne osuši tijekom pečenja te pecite 1 h na 200°C.

Pečenu ciklu stavite u blender ili posudu u kojoj ćete raditi sa štapnim mikserom. Dodajte joj 50 g Aretos sirai 50 g oraha. Miksajte dok niste dobili jednoličnu smjesu pa dodajte 30 ml maslinovog ulja te miksajte još minutu. Provjerite nedostaje li pestu soli i začinite s paprom.

Špagete stavite kuhati u veću posudu, u dovoljnu količinu (oko 4 litre) kipuće, posoljene vode. Nakon 7-8 minuta špagete procijedite, ali sačuvajte 1 dl vode od kuhanja. Ocijedenim špagetima dodajte pesto i po potrebi vode od kuhanja koja će stvoriti kremastiju konzistenciju.

Servirajte s izmrvljenim Aretos sirom i rikulom.

Dobar tek!