

Pasta u genovese sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caše** kisele pavlake
- **500 g** paste po želji
- **1** **kesica** parmezana
- **1** **tegla** pesto genovese sosa
- **4** **kašika** maslinovog ulja
- **1** **prstohvat** soli

Priprema

Pastu skuvati u posoljenoj vodi. Zatim ocijediti i vratiti u šerpu. Dodati 2 čaše pavlake u vruću pastu i dobro pomiješati. Zatim dodati teglicu pesto genovese sosa i 4 kašike maslinovog ulja. Sve dobro izmiješati.

Zatim sipati parmezan preko, i vaša pasta je spremna za posluživanje. Prijatno!

Savet

Ja uvijek koristim Barilla genovese sos, ali vi možete probati i druge proizvođače mada sa Barillinim moji ukusnici najviše vole.