

Pesto Pasta



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** fusilli testenina
- **2 supene kašike** pesto sos
- **50 g** mozzarella kackavalj
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **10 kom** ceri paradajz
- **prstohvat** bosiljak zacin
- **prstohvat** so

Priprema

Testeninu kuvati u slanoj vodi 10 minuta.

Sos: Dok se testenina kuva, u odvojenom loncu ili tiganju pomešati Meggle pavlaku sa kuvanje sa izrendanom mozzarellom i pesto sosom. Mešati na srednjoj vatri dok se mozzarella ne istopi.

eri paradajz naseckati na polovine ili cetvrtine. Procediti testeninu. Pola kolicine paradajza staviti u tanjir, dodati preko testeninu, prelitati sosom, preko dodati ostatak ceri paradajza i konacno prstohvat bosiljka. Prijatno!

Savet

Umesto ?eri paradajza možete koristiti bilo koji paradajz, sitno iseckan. Moja preporuka je da koristite Barilla i Meggle proizvode.