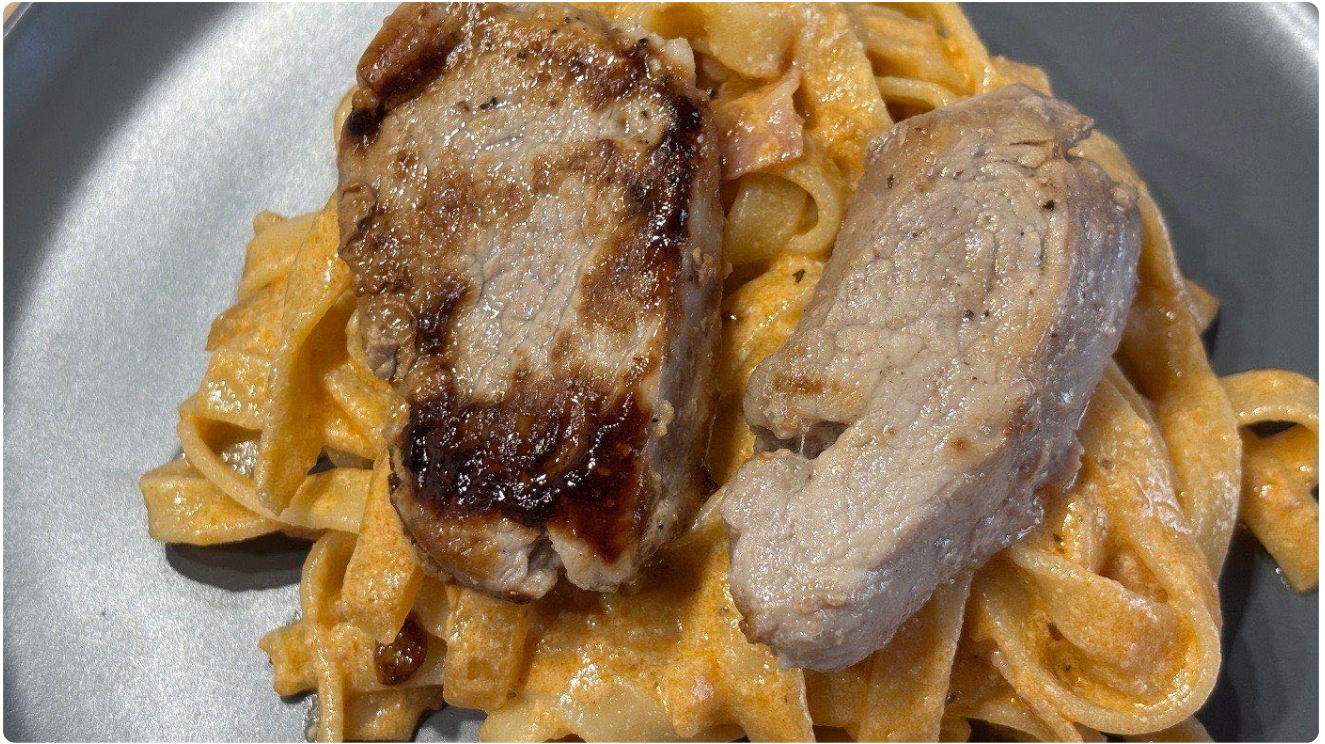


Krémes pesztós tészta szűzérmével

A krémes pesztós tészta szűzérmével tökéletes választás, ha egy gyors, mégis különleges főételt készítenél. Az aromás pesztó, a krémes szósz és a szaftos sertésszűz harmonikus ízvilágot alkot, amely ideális ebédre vagy vacsorára. Egyszerűen elkészíthető, mégis éttermi hangulatot varázsol az asztalra.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

500 g sertésszűzpecsenye
2-3 ek vaj
1 vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
3 szelet bacon szalonna
150 ml tejszín
2-3 ek pesztó
50 g parmezán
kb. 250 g tészta
só
bors
pirospaprika
fokhagymapor
csirkefűszerkeverék

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.07.26

ELKÉSZÍTÉS

1.

A sertésszűz pecsenyét kisebb szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk és a vajon megpirítjuk mindkét oldalát.



2.

A vöröshagymát apróra szeleteljük és kevés olajon megpirítjuk. Jöhet hozzá a fokhagyma is. A bacon szalonnát kisebb csíkokra vágjuk és ezt is hozzáadjuk. Fűszerezzük sóval, borssal, fokhagymaporral és pirospaprikával.



3.

Hozzáöntjük a tejszínt, a sajtot és a pesztót. Hozzáöntünk kb. 100 ml vizet.



4.

Közben kicsit olajos és sós vízben kifőzzük a tetszőleges mennyiségű tésztát. A tészta vizéből is mehet még 1-2 merőkanál a szószhoz. A szószt addig kevergetjük amíg picit be nem sűrűsödik.



5.

A kifőtt tésztát összekeverjük a szósszal és a szűzermékkal tálaljuk.

