

# Špageti z dimljenim lososom in pestom iz pistacij



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

## Priprava:

Za **špagete z dimljenim lososom** najprej pripravimo pesto. Izluščene pistacije na grobo nasekljamo. Pistacije skupaj z olivnim oljem in naribanim parmezanom zmešamo s paličnim mešalnikom ter začinimo s soljo in poprom.

Bučko z lupilcem po dolgem narežemo na tanke rezine. Dimljen losos narežemo na grobe kose. Špagete skuhamo v slani vodi.

V ponvi popečemo dimljen losos z nekoliko olivnega olja. Špagete in bučke pomešamo z lososom ter dodamo pesto. **Špagete z dimljenim lososom** posujemo s svežim parmezanom in takoj postrežemo.

## Nasvet:

Hiter in dober recept za špagete!

**Čas priprave:** 15 do 30 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** glavna jed  
**Lastnosti:** vegetarijansko

## Sestavine za 4 porcije:

- 600 g špagetov
- 1 bučka
- 150 g lososa (dimljenega)
- sol
- poper
- parmezan (sveže nariban)

## Pesto iz pistacij:

- 200 g pistacij (brez lupine)
- 6 žlic parmezana
- 200 ml olivnega olja