Pesto z medvědího česneku

Eggo4/2016

Ingredience

- 100 g vlašských ořechů
- 100 g lístků medvědího česneku
- 50 g mletého parmazánu
- šťáva z poloviny citronu
- olej olivový — 20 ml
- sůl

Postup

Listy medvědího česneku omyjeme a nasekáme nahrubo. Vložíme do vyšší nádoby společně s ořechy, nastrouhaným parmazánem a solí, vše rozmixujeme tyčovým mixérem na požadovanou konzistenci. Přidáme olivový olej a citronovou šťávu a znovu promixujeme. Citronová šťáva zabraňuje oxidaci lístků. Konzistence by neměla být úplně kašovitá, měly by v ní být hrudky ořechů. Ve sklenici dobře uhladíme a zakapeme olejem. Je ideální na špagety nebo ravioly.V lednice vydrží přibližně dva týdny.

Zdroj: cilka.eu