

Pesto z medvědího česneku

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- medvědí česnek 400 g
- olivový olej 0.5 l
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Natrhané listy medvědího česneku, propláchneme studenou vodou a necháme okapat, nožem listy

pokrájíme na tenké proužky

2. Do mixéru nalijeme olivový olej, postupně sypeme nakrájený česnek, až je směs hladce rozmixována a má kašovitou konzistenci

3. Na závěr podle chuti pastu přisolíme

4. Plníme do skleniček, každou na vrchu zakápneme olivovým olejem, uzavřeme a skladujeme v lednici.

Poznámka:

Používáme jako přísadu do gulášů, na grilované ryby, pod maso, do salátů a pomazánek ... Toto pesto vydrží v lednici rok, pokud ho ale dříve nespotřebujete.