

Medvědí pesto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- medvědí česnek 1 ks
- mořská sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- extra panenský olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Medvědí česnek přebereme, očistíme, dobře opereme a potom drobně nakrájíme.

Medvědí česnek vsypeme do mísy, polijeme olejem a zasypeme mořskou hrubozrnnou solí. Na velkou zadělavací mísu o průměru 28 cm medvědího česneku dáváme 2 hrnky oleje a 3 lžice mořské soli. Ponorným mixérem směs trochu rozmělníme.

Medvědí pestem plníme malé skleničky do 250 ml se šroubovacím uzávěrem. Velké sklenice moc plnit nedoporučuji, pesta je pro rodinu zbytečně moc. Když skleničku naplníme, nahoru do každé dáme lžičku extra panenského olivového oleje.

Skleničky skladujeme na tmavém místě. Medvědí pesto vydrží až dva roky. Po otevření uložíme v

chladniče, otevřené pesto musíme spotřebovat do měsíce.

Medvědí pesto je výborné pod maso, do sýrových a tvarohových náplní k plnění slaných šátečků z listového těsta a jako část náplně do pizzy a pity.