

RECEPTY NA PESTA

PESTO Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

120g medvědího česneku

15g soli

100ml kvalitního rostlinného oleje

Lístky česneku omyjeme, osušíme a natrháme na kousky. Tyčovým mixérem v misce rozmixujeme nebo můžeme jen nožem nasekat nadrobno. Přidáme sůl, olej a zamícháme. Dáme do skleničky a uzavřeme. Uchovááme v lednici, kde vydrží do příští sezóny.

Lze také s nakládanými sušenými rajčaty

PESTO Z PAŽITKY

Verze 1

150g pažitky

100ml olivového oleje

70g grilovaných paprik v oleji

5g soli

Verze 2

150g pažitky

100ml olivového oleje

5g soli

2ks stroužky česneku

1. Pažitku opláchneme a společně s paprikou nakrájíme na hrubší kousky.
2. Dáme do vhodné nádoby, přidáme olej, sůl a ponorným mixérem rozmixujeme.
3. V uzavřené skleničce skladujeme v lednici.
4. Použití - pod maso, do omáčky, nebo na ochucení zeleninové polévky.

PESTO Z ŘEDKIČKOVÝCH LÍSTKŮ

1 hrst dobře omytých ředkvičkových lístků

1 hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia

1 hrst kešu ořechů

1 stroužek česneku

olivový olej dle potřeby

sůl

Vše dáme do vhodné nádoby a ponorným mixérem rozmixujeme na pesto.