

Pesto w stylu polskim z suszoną cebulką



Autor: **Futka**
Przepisów: **986** Ocena: **27000**



3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 pęczki natki pietruszki
- 70 g orzechów włoskich
- 70 g wędzonego oscypka
- 3 ząbki polskiego czosnku
- 150 ml tłoczonego na zimno oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki musztardy kremskiej
- 1 czubata łyżeczka miodu gryczanego
- PRZYPRAWY
- 3 łyżeczki suszonej cebuli
- 1 szczypta mielonego kminku
- pieprz czarny
- sól ziołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Dokładnie umyte i osuszone liście natki pietruszki oddzielamy od grubych łodyg i przekładamy do naczynia.
- 2 Orzechy włoskie prażymy na suchej patelni do momentu, aż zaczną wydzielać swój aromat. Podczas prażenia, mieszamy zawartość patelni i uważamy, aby nie przypalić orzechów. Uprażone orzechy studzimy i rozbijamy je dokładnie w moździerzu lub rozdrabniamy za pomocą rozdrabniacza.
- 3 Wędzony oscypek ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

* Do przygotowania pesto, wybierajmy odpowiednio twarde ser.

Następnie do dużego rozdrabniacza przekładamy listki pietruszki, 3 ząbki czosnku oraz dolewamy część oleju rzepakowego. Wszystko miksujemy do momentu delikatnego rozdrobnienia ziół. Ważne aby, podczas miksowania nie doprowadzić do powstania jednolitej "papki", a jedynie odpowiedniego rozdrobnienia ziół (na talerzu kawałki pietruszki powinny otulać każdą makaronową sztukę).

- 4 Do rozdrobnionych ziół i czosnku dodajemy miód gryczany, musztardę kremską, starty oscypek, rozdrobnione orzechy, szczyptę mielonego kminku, suszoną cebulę, dolewamy pozostałą część oleju rzepakowego i dokładnie mieszamy lub miksujemy (dosłownie chwilę) dla odpowiedniego

połączenia składników.

- 5 Całość doprawiamy solą ziołową oraz dość sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu. Gotowe pesto podajemy z makaronem ugotowanym al dente.

PRZECHOWYWANIE: W przypadku przygotowania większej ilości pesto, należy przełożyć je do słoiczka, wierzch zalać dodatkową ilością oleju rzepakowego, zakręcić i przechowywać w lodówce.

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: