

Pesto z pokrzywy



Autor: **Futka**
Przepisów: **951** Ocena: **25397**

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- 280 g młodej pokrzywy
- 120 g orzechów nerkowca
- 100 g wędzonego sera owczego
- 300 ml oliwy z oliwek
- 4 - 5 ząbków czosnku
- sól morską
- świeżo mielony pieprz
- 1 płaska łyżeczka ksylitolu

Sposób przygotowania:

- 1 Listki pokrzywy dokładnie myjemy w ciepłej, a później w zimnej wodzie, a następnie dokładnie je osuszamy.



- 2 Orzechy nerkowca prażymy delikatnie na patelni i studzimy.

Ostudzone orzechy rozbijamy w moździerzu.



- 3 Twardy ser owczy (u mnie wędzony) ścieramy na tarce o drobnych oczkach.



- 4 Liście pokrzywy siekamy, przekładamy do rozdrabniacza, zalewamy około 250 ml oliwy z oliwek, dodajemy czosnek i miksujemy do odpowiedniego rozdrobnienia zieleniny i czosnku.



- 5 Na koniec dodajemy rozbite w mójdzierzu nerkowce, starty ser owczy, pozostałą część oliwy z oliwek i dokładnie mieszamy lub jeszcze przez chwilę miksujemy. Całość doprawiamy solą

morską, świeżo zmielonym pieprzem i odrobiną cukru brzożowego (ksylitolu).



- 6 Gotowe pesto przekładamy do słoiczków, wierzch zalewamy oliwą z oliwek i przechowujemy w lodówce.

* z podanych proporcji wyszło mi 4 słoiczki.

Pesto z pokrzywy świetnie komponuje się z makaronem.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: