

Wiosenne pesto z pokrzywy krwawnika i mniszka lekarskiego (mlecza)



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **149** Ocena: **81714**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 garście listków młodej pokrzywy
- 2 garście listków krwawnika
- 2 garście listków mniszka lekarskiego (zwanego mleczem)
- około 2 łyżek sera żółtego startego na tarce o średnich oczkach
- 1 łyżka nasion słonecznika
- 2 ząbki czosnku
- około 100 ml oliwy lub dobrego oleju
- sól do smaku
- zioła najlepiej zbierać jak najdalej od dróg i pól uprawnych oraz zabudowań

Sposób przygotowania:

- 1 Listki mniszka lekarskiego przekładam do miski, dodaję około 1 łyżeczki soli i zalewam zimną wodą (około 1 litra) i odstawiam na około 60 minut. Następnie płuczę i odsączam na durszlaku.

Pokrzywę i krwawnik również płuczę pod bieżącą zimną wodą i odsączam.

Tak przygotowane zioła kroję na mniejsze kawałki i przekładam do blendera (jeżeli mamy duży blender to nie musimy kroić). Dodaję czosnek, oliwę i rozdrabniam blenderem (miksuję).

Do rozdrobnionej zieleniny dodaję ser, słonecznik i jeszcze przez chwilę miksuję. Sprawdzam smak i doprawiam solą i jeszcze chwilę miksuję – pesto jest gotowe.

Tak przygotowane pesto dodaję do gorącego makaronu i dokładnie mieszam.

Pesto z pokrzywy jest gotowe, życzę smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: