Pesto z medvědího česneku

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 svazek	listy medvědího česneku
1 hrst	vlašské ořechy
150 ml	olivový olej
	sůl
	citronová šťáva
3 lžíce	jemně nastrouhaný parmazán



Postup přípravy

Listy medvědíme česneku pořádně omyjeme a necháme okapat. Poté je vložíme spolu s vlašskými ořechy do mixeru a zalijeme olivovým olejem. Rozmixujeme dohladka, trochu osolíme a jemně okyselíme citronovou šťávou. Přidáme strouhaný parmazán a vše promícháme. Hotové pesto z medvědího česneku dáme do skleničky a uložíme do chladničky (vydrží nám tam klidně měsíc). Používáme jej například na těstoviny.