

Recepty



Rukolové pesto

Ingredience

1 hrst rukoly
½ hrsti parmazánu
kešu oříšky
1 lžíce olivového oleje
stroužek česneku
limetková šťáva
bazalka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Při vytváření pesta budeme potřebovat mixér, skvěle nám poslouží ponorný. Vložíme do něj rukolu, olej, limetkovou šťávu a stroužek česneku. Pokud...

Rukolové pesto - recept

Při vytváření pesta budeme potřebovat mixér, skvěle nám poslouží ponorný. Vložíme do něj rukolu, olej, limetkovou šťávu a stroužek česneku. Pokud chceme, můžeme trochu opepřit, ale není to nutné. Rukola je štiplavá a výrazná sama o sobě.

Jakmile rozmixujeme do hladké pasty, ochutnáme. Dle uvážení můžeme dochutit, přidat sýr, ořechy či bazalku. **Rukolové pesto** je následně připraveno k použití nebo jej můžeme **uložit do sklenice a uchovávat v lednici**.

Rukolové pesto se skvěle hodí k těstovinám, na bagetku nebo k bruschetám. Nemusíme se bát ani experimentovat s jednotlivými přísadami. Pokud nemáme zrovna kešu oříšky, můžeme nahradit jiným typem. Ať už vlašskými, piniovými nebo makadamovými. Volně můžete také využívat dochucovadla, bylinky a česnek.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí