Pasta z czosnku niedźwiedziego

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

czosnek niedźwiedzi świeży liście - 150 g

sól gruba - 15 g

oliwa z oliwek - 100 g

Dodatkowe info:

Pasta z czosnku niedźwiedziego jest uniwersalna, nadaje się do przyprawiania zup, sosów, makaronów i risotto oraz do przygotowywania zielonych szpecli (specjalność kuchni niemieckojęzycznych (coś pomiędzy naszymi kluskami lanymi, a kluskami kładzionymi), gnocchi i makaronów, a także do wypieków np. bułeczek, chlebów, muffinek czy tart.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Opłukany i osuszony (dokładnie) czosnek niedźwiedzi, sól i oliwę włożyć do blendera (malaksera) zmiksować dokładnie na jednolitą pastę.
Pastę przełożyć do małych (wyparzonych i dokładnie wysuszonych np. w piekarniku) słoiczków. Zostawić około 7-8mm wolnej przestrzeni i zalać odrobiną oliwy z oliwek na wysokość ok. 3-5 mm. Upewnić się, że krawędź słoika jest czysta, a pokrywka sucha następnie zamknąć słoiki.
Termin przydatności do spożycia:
Przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 10 dni lub zamrozić porcjami, aby przedłużyć świeżość pasty.