Pesto z bobu

KuchniaMagdaLeny

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- bób - 400 g
- czosnek - 2 ząbek
- bazylia - 15 kilka listków
- orzechy nerkowca - 50 g
- parmezan - 50 g
- olej rzepakowy - 7-8 łyżka
- cukier - 1/2 łyżeczka
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bób płuczemy dokładnie pod bieżącą wodą, a następnie wrzucamy do wrzącej wody. Dodajemy 1/2 łyżeczki soli oraz 1/2 łyżeczki cukru i gotujemy przez około 15 min. Następnie odcedzamy, studzimy i obieramy ze skórki.

KROK 2: Czosnek obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Ser ścieramy na tarce. Listki bazylii myjemy pod bieżącą wodą i osuszamy.

KROK 3: Do misy blendera lub rozdrabniacza wrzucamy ugotowany i obrany bób, dodajemy bazylię, kawałki czosnku, orzechy nerkowca, starty parmezan oraz wlewamy olej rzepakowy. Miksujemy na gładką masę. Przyprawiamy pieprzem oraz solą. Pesto przekładamy do szklanego słoika, zakręcamy i przechowujemy w lodówce.