Pesto z jarmużu z chwastami

Nikita

Polecane na: **przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- jarmuż (same liście) - 100 g
- podagrycznik liście - 10-15 szt.
- młode pędy pokrzyw - 5 szt.
- bazylia - kilka listków
- orzechy włoskie - 50 g
- czosnek - 1 ząbek
- oliwa z oliwek - 100 ml
- parmezan - 50 g
- sól - 1/3 łyżeczka
- ocet z kwiatów forsycji (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jarmuż (same licie bez korzonków) porwać na kawałki. Pokrzywę i podagrycznik opłukać i osuszyć.
Jarmuż i pokrzywę włożyć do miski, zalać 1/3 szklanki gorącej wody, zostawić na 5 minut. Następnie odcedzić na sicie i lekko odcisnąć.
W międzyczasie uprażyć orzechy na suchej patelni, zostawić do ostygnięcia.
Do blendera/malaksera włożyć orzechy, pokrojony parmezan, czosnek, bazylię i podagrycznik. Krótko zblendować. Dodać jarmuż, pokrzywę, oliwę z oliwek, sól i ocet forsycji https://gotujwstylueko.pl/przepisy/ocet-z-kwiatow-forsycji-(opcjonalnie, może być bez lub z innym domowym octem).

KROK 2: Wszystkie składniki zbendować na gładką masę.
Można wykorzystać od razu lub przełożyć do małych słoiczków.
Przechowywać w lodówce lub zamrozić.
Podawać z makaronem, ziemniakami lub jako pastę do domowego pieczywa na zakwasie lub dowolnie.