Zielone pesto z ziół i chwastów

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- podagrycznik - - garść
- rukola - - garść
- ogórecznik lekarski listki - 2 szt.
- bazylia - - kilka listków
- bluszczyk kurdybanek - - kilka listków
- czosnek - 1-2 ząbek
- olej z lnianki (lub inny) - 80 - 100 ml
- sól - do smaku
- płatki drożdżowe nieaktywne - 1 łyżka
- orzechy włoskie - - garść
- ocet ziołowy domowy lub jabłkowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Zielone pesto jest bardzo smaczne i bogate w witaminy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zioła i chwasty opłukać i osuszyć.
Orzechy włoskie podprażyć na suchej patelni, ostudzić. Do blendera / malaksera włożyć orzechy, czosnek, podagrycznik, rukolę, bazylię, ogórecznik i bluszczyk kurdybanek. Krótko zblendować. Dodać olej, płatki drożdżowe, sól i ocet. 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.