



Dobroty z lesa



BRŠLICOVÉ PESTO

Potřebné suroviny:

- hrst mladých lístků
bršlice kozí nohy
- 100 ml olivového oleje
- oblíbené ořechy nebo
semínka (vlašské,
spařené mandle,
slunečnicová semínka,
lněné semínko)
- špetka soli
- strouhaný sýr (volitelné)



Postup přípravy:

- Lístky bršlice omyjte a osušte.
- Společně se solí, olejem a semínky rozmixujte.
- Mezitím si uvařte těstoviny podle návodu na obalu.
- Připravené pesto smíchejte s těstovinami dle chuti a posypejte strouhaným sýrem.
- Pesto skladujte v lednici v menších skleničkách. Navrch nalijte malé množství oleje, který prodlouží jeho životnost.

