



przepisy.pl

Pesto z jarmużu do chleba



Składniki:

- świeży jarmuż - 500 gramów
- ser parmezan - 50 gramów
- pestki sosnowe - orzeszki pinii lub pestki z dyni - 100 gramów
- owczy ser pekorino - 50 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- ostra papryka w płatkach - 1 szczypta
- cała główka czosnku - 1 sztuka

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jarmuż umyj. Liście oczyść odcinając je od zgrubiałych części.
2. W gotującej się wodzie ze szczyptą soli sparz przez minutę liście jarmużu. Przełóż je od razu do miski z zimną wodą. Gdy wystygną, wyciśnij je i osusz w papierowym ręczniku.
3. Główkę czosnku zawiń w folię aluminiową i wstaw do nagrzanego do 190 st. C. piekarnika na około 15 minut. Po tym czasie czosnek wyjmij, ostudź i obierz z łupin.
4. Zetrzyj na tarce oba sery pekorino i parmezan.
5. Orzeszki pinii podsmaż na patelni.
6. W kielichu miksera połącz smażony jarmuż z orzeszkami, majonezem, upieczonym czosnkiem, szczyptą ostrej papryki i serami. Gotowe pesto podawaj do pieczywa, makaronów, ryb lub mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl