

Omáčky

Zelenina

10 minut Příprava

0 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- hrst dobře omytých ředkvičkových lístků
- hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia
- hrst kešu ořechů
- 1 stroužek česneku
- olivový olej
- sůl
- celozrnná bageta

Pesto na těstoviny či na celozrnné pečivo z opravdu netradiční suroviny, ředkvičkových listů.

## Příprava:

Omyté ředkvičkové listy vhodíme do mixéru. Přidáme sýr, ořechy a česnek. Suroviny začneme mixovat a postupně k nim přiléváme olivový olej. Jakmile nám vznikne hladká pasta, dochutíme ji solí a máme hotovo. Pesto můžeme použít na těstoviny nebo si ho namazat například na celozrnnou bagetu.