

Omáčky

Omáčky

10 minut Příprava

0 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

### SUROVINY

- nat z 1 svazku mrkve
- hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia
- hrst vlašských ořechů
- 1 stroužek česneku
- sůl
- konopný olej

Jednoduchý, zdravý a chutný recept na netypické jarní pesto s výjimečnou chutí.

### Příprava:

Nejprve dejte do odšťedivky všechny lístky z mrkvové natě, pořádně studenou vodou propláchněte a pak odstředte, abyste odstranili přebytečnou vodu. Přendejte do mixéru, přidejte ořechy, olej a česnek. Pořádně promixujte a přidejte sýr Gran Moravia, opět promixujte. Nyní už jen přidejte olej tak, abyste docílili ideální hustoty, a jemně dochuťte solí. Pesto vydrží v lednici cca týden, použít ho můžete všude tam, kde byste použili klasické bazalkové pesto.