

Ředkvičkové pesto s parmazánem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 6

236 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/redkvickove-pesto-s-parmazanem>

Příprava

Parmazán nastrouháme, ředkvičkové listy omyjeme a česnek oloupeme a prolisujeme. Mandle vhodíme do mixéru a rozmixujeme najemno. Nyní všechny ingredience vložíme do hmoždíře a rozdrtíme na kaši. Můžeme použít i mixér, ale není to ono. Pesto jíme ke grilovanému nebo pečenému masu, k těstovinám nebo k čerstvému pečivu.

Tip k receptu

Stejný recept můžeme použít i na pesto z bazalkových listů, do které pro větší pikantnost přihodíme pár lístků řeřichy.



Ingredience

- 1 svazek ředkviček (pouze listy)
- 20 g oloupaných mandlí
- 20 g parmazánu/parmezánu
- 3 lžíce dýňového oleje
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce smetany ke šlehání (šlehačky)
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Omáčka