

Pesto z natki pietruszki i podagrycznika

- 80 g uprażonych orzechów włoskich
- 100 g natki pietruszki
- 100 g listków podagrycznika
- 50 g listków bazylii
- 80 sera bursztyn
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka soku z cytryny
- 4 szt. zielonych oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 2/3 szkl. oleju regionalnego

Orzechy włoskie prażymy na suchej patelni, ocieramy je ręcznikiem kuchennym pozbawiając łusek, studzimy. Zioła myjemy i osuszamy ręcznikiem kuchennym, wkładamy do malaksera lub blendera, dodajemy starty ser, przyprawy oraz wystudzone orzechy włoskie i obrany czosnek. Miksujemy dolewając olej do momentu aż powstanie gładka masa. Jeśli widzimy że oleju jest za mało to jeszcze troszkę możemy dolać. Pesto przekładamy do wyparzonych i suchych słoików. Na górę każdego słoika wlewamy odrobinę oleju. Pesto przechowujemy w lodówce.