



Pesto z medvedieho cesnaku so zemiakovými rezancami

⌚ 60—65 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na pesto

100 g	Medvedí cesnak, čerstvý
150 ml	Olivový olej
30 g	Pecorino, strúhaný
3 PL	Citrónová šťava, čerstvá
80 g	Píniové oriešky
0.5 ČL	♦ Čili Bird's Eye
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na zemiakové rezance

500 g	Zemiaky, sypké
250 g	Pšeničná múka, hladká
30 g	Maslo
1 ks	Organické vajce
1 štipka	♦ Himalájska soľ

- 1 Na prípravu zemiakových rezancov uvarite sypké zemiaky. Potom ich ošúpte a pomocou pučidla rozpučte na jemné pyré.
- 2 Teraz vymiešate zemiakové pyré s múkou, trochou soli, vajcom a zmäknutým maslom, kým nevznikne cesto.

NÁPOVEDA: Maslo musí byť mäkké, preto ho s dostatočným predstihom vyberte z chladničky.

- 3 Potom cesto rozdelíte a vyvalkajte do tvaru rezancov. Privedte do varu osolenú vodu v hrnci a varte rezance na miernom stupni približne 10 minút.
- 4 Medzičasom si pripravte pesto. Na prípravu pesta rýchlo opražte píniové oriešky na panvici na strednom ohni. Potom nechajte vychladnúť.
- 5 Umyte čerstvý medvedí cesnak, nahrubo ho nasekajte a zmiešajte s olivovým olejom. Teraz pridajte píniové oriešky a nastrúhaný syr pecorino a ešte raz premiešajte.
- 6 Potom ochuťte soľou, korením, čili a šťavou z čerstvého citróna. Ešte raz poriadne premiešajte a nechajte trochu prejsť chuťami.
- 7 Po uvarení scedte zemiakové rezance pomocou sitka.
- 8 Do zemiakových rezancov vmiešajte pesto z čerstvého medvedieho cesnaku a podávajte s chrumkavým šalátom.

