

Pesto z medvedieho cesnaku so zemiakovými rezancami

60—65 Min

Príprava

1 Na prípravu zemiakových rezancov uvarte sypké zemiaky. Potom ich ošúpte a pomocou pučidla rozpučte na jemné pyré.

2 Teraz vymieste 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 rozdeľte a vyvaľkajte do tvaru rezancov. Priveďte 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 sceďte zemiakové rezance pomocou sitka.

8 Do zemiakových rezancov vmiešajte pesto z čerstvého medvedieho cesnaku a podávajte s chrumkavým šalátom.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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