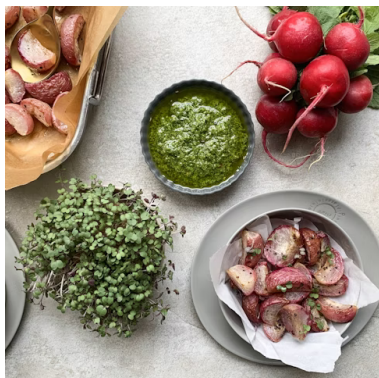




Репички на фурна и песто от листа на репички

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пестото

40 g	Кедрови ядки
15 g	Пармезан
2 връзки	Пресни листа от репички
150 ml	Зехтин
1	Лук
1	Скилидка чесън
2 с.л.	♦ Рустикана
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За репичките

3 връзки	Големи репички
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Пипер меланж на зърна
	Зехтин

- 1 Препечете кедровите ядки в тиган и оставете да се охлаждат.
- 2 Настържете пармезана, след това нарежете листата от репичките и ги измийте старателно.
- 3 Смесете половината листа с пармезан, зехтин, скилидки чесън и 2 с.л. Рустикана Kotányi. Можете да опитате сместа и да овкусите със сол и пипер на вкус при необходимост.
- 4 За да направите грилованите картофи: Нарежете репичките на полумесеци.
- 5 Постелете тава за печене с хартия за печене и загрейте фурната на 200°C (392°F).
- 6 Намажете хартията за печене с малко зехтин. След това наредете репичките отгоре и полейте със зехтин. Подправете с малко сол и пипер меланж Kotányi за по-интензивен вкус.
- 7 Печете във фурната за 45 минути, докато станат златисти и хрупкави.
- 8 Сервирайте репичките с пестото.

