Pesto z pokrzywy z serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

3 szklanki	drobno posiekanej pokrzywy
1/2 szklanki	orzechów cedrowych
1/2 szklanki	tartego sera DŽIUGAS
3	ząbki czosnku
1/2 szklanki	oliwy z oliwek
2 łyżki	soku z cytryny
do smaku	sól
do smaku	czarny pieprz

Przyrządzanie

Włożyć pokrzywę, orzechy cedrowe, ser, posiekany czosnek, sok z cytryny, doprawić solą oraz pieprzem, wlać połowę ilości oliwy oraz utrzeć na jednolitą masę. Wlać pozostałą oliwę i wymieszać.

Smacznego!