Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 08:45

Link do produktu: https://rafex.eu/pesto-z-czosnkiem-niedzwiedzim-1kg-p-2962.html



Pesto Z Czosnkiem Niedźwiedzim 1kg

Cena	**26,74 zł**
Numer katalogowy	**2962**
Kod EAN	**05902888017925**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Składniki:
w zmiennych proporcjach :
pomidor,czosnek niedzwiedzi 5 %,słonecznik pestki,
sól30% ,pieprz mielony,migdały płatek,słonecznik kwiat,
pietruszka,bazylia,cebula.

Charakterystyka

Pesto z czosnkiem niedźwiedzim ma charakterystyczny ostrawy smak, który jest doskonałym dodatkiem do wielu potraw. Przyprawa stosowana jest w kuchniach całego świata, a jej niepowtarzalny i intensywny aromat daje bogactwo doznań kulinarnych.

Zastosowanie

Czosnek niedźwiedzi wykorzystuje się do sosów, mięs i zup. Zielone pesto wzbogaca dania z makaronem i ryżem, a także warzywami. Często wykorzystuje się je do rissotto, ravioli i gnocchi – włoskich klusek robionych z ziemniaków lub sera.

Składniki:
: 1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach, szklanka mąki pszennej, jajko, pesto.

Przygotowanie: cieple ziemniaki należy obrać i przecisnąć przez praskę. Dodać mąkę i jajko, zagniatać do uzyskania jednolitej konsystencji. Małe kawałki ciasta nabierać na rękę, rolować i dociskać widelcem w celu uzyskania odpowiedniego kształtu. Gotować około 2 minut w osolonej wodzie. Na koniec wymieszać z pesto i udekorować świeżymi ziołami.

Ciekawostka

Czosnek niedźwiedzi znany i stosowany był już w Starożytnym Rzymie, o czym świadczą zapiski rzymskiego lekarza i botanika – Dioskurydesa.