

Zielone maggi



Mamy początek maja i pierwsze zbiory. za nami. Lubczyk, bo o nim właśnie mowa, jako pierwszy ze wszystkich ziół wybija z ziemi po zimie. Jedno z moich ulubionych ziół, o głębokim smaku i szerokim zastosowaniu w kuchni. Mając tylko trzy składniki możemy przygotować z niego wspaniałe zielone pesto, które idealnie nadaje się do zup, sałatek, mięs czy grillowanych warzyw.

Składniki:

- 100 g samych zielonych liści (pęczek o wadze 180-200 g)
- 100 ml oleju lub oliwy
- 2 łyżeczki soli kamiennej lub himalajskiej
- olej do wiania na wierzch pojemniczków

Sposób przyrządzania:

1. Lubczyk myjemy i obrywamy same listki. Nie wyrzucajcie grubszych łodyg, można je dodawać do zup i sosów.
2. Liście wraz z olejem i solą blendujemy na gładką masę.
3. Pesto przekładamy do małych słoiczków a na wierzch wlewamy cienką warstwę oleju.

Dzięki dużym stężeniu soli i oleju na powierzchni możemy przechowywać takie pesto przez wiele miesięcy w lodówce.



Z łubczyku, a właściwie z jego zdrewniałych łodyg można

wyczarować przepyszne, płynne maggi, ale z tym musimy poczekać do pełni lata, aż roślina się dobrze rozrośnie.