

# Pesto ala mišancija



3-4 porcije **pesto ala mišancija**

- 350-400 g [mišancije](#)
- 3,5 dl maslinovog ulja
- 120 g [parmezana](#)
- 75 g pinjola ili badema
- 1 MŽ soli
- šećer \*

\* Šećer samo ako vam se čini da je pre gorko. **Mišancija** je divlji, prirodni proizvod te je kod svake "tete" na placu drugi omjer divljih trava i salata.

[Op. a] [Mišancija ili mišanca](#) je mješavina divljih trava koje se beru u rano proljeće u dalmatinskom priobalju i zagori te po otocima. Bitno je da se trave beru dok ne počnu cvasti i dok stabljike ne postanu drvenaste.

**Mišanca ili mišancija** se sastoji od sljedećih divljih trava; *ušač, kostriš, divlja mrkva, divlji grašak, divlji češnjak, kozja brada, prilipuša, brmbečica, štavljak, grzdulja, radić, maslačak, divlji matovilac* itd. Svaka prodavačica ima svoju mješavinu i zato obožavam **mišancu** jer nikad ne znaš kakav će okus imati na kraju. Jedino pazite sa divljim češnjakom, jer ako pretjerate češnjak može biti pre dominantan u gotovom jelu.

**Mišancija** je sezonski proizvod i trave koje ga čine ovise o vremenu i području branja. Ja kupujem onu sa područja Škabrnje u zadarskom zaleđu. [Op. a]



[Pinjole](#) lagano poržite na vrućoj tavi da posmeđe. Pazite da ne zagore, svakako ih kad posmeđe odmah izvadite na tanjurić.

Svakako probajte **pesto od mišancije** u koji ste umjesto pinjola stavili bademe. Bademe također prepržite krtako prije nego li ih izmiksate sa [maslinovim uljem](#). Za prženje uzmite oljuštene bademe.

**Mišanciju** operite, te trave oslobodite od drvenastih dijelova. Na sam omjer trava ne možete posebno utjecati (jedino ako ih sami berete) ali obratite pažnju da ne stavite pre više divljeg češnjaka.

**Mišanciju** nasjecite na grubo kuhinjskim nožem (što sitnije usitnite nožem pa je tek onda miksajte. Listovi su dosta tvrdi pa vam lako može stradati motor miksera) te je sa 3/4 **maslinovog ulja** dobro izmiksajte u multipraktiku.

U posebnoj posudi izmiksajte **pinjole** sa ostatkom **maslinovog ulja**. **Pinjoli** moraju ostati kao mala zrnca, gruba kašica nikako ih nemojte izmiksati da postanu tekući.

Dodajte ih zajedno sa **ribanim parmezanom** k miksanoj **mišanciji** te sve skupa dobro izmiksajte u gustu pastu.

Skuhajte špagete i neocijeđene stavite u ugrijanu tavu. Preko njih posipajte **pesto od mišancije** i ugrijavajte toliko dugo da se parezan u **pestu od mišance** ne počne otapati.



www.moja-kuhinja.com