

Pesto od medvjedeg luka

Za 500 g [špageta](#)

- 150 g medvjedeg luka
- 120 g [pinjola](#)
- 80 g [parmezana](#)
- 2 dl [maslinova ulja](#)
- sol



[Op.a] Okus medvjedeg luka je između crvenog luka sa izrazitom notom bijelog luka. Pri jelu okus bijelog luka nije jako intenzivan, naknadno ga ipak dobro osjetite u ustima, ali ipak nakon jela nemate pre jak zadah na češnjak. Medjeđi luk (*lat. Allium ursinum*) raste sa proljeća uz nizinske vodotoke, u sjeni na vlažnim mjestima. bere se prije cvata tako da je sezona svega 20 dana. Pri branju treba biti oprezan jer lišće sličići đurđici (*lat. Convallaria majalis*) kao i mrazovki (*lat. Colchicum autumnale*) ili čemerici (*lat. Rhizoma Veratri albi*) koje su vrlo otrovne. Jedina prava razlika je u tome da lišće medvjedeg luka kada se protrlja između prstiju pusti karakteristični miris bijelog luka. No ta metoda je nepouzdana budući da jednom kad protrljate listove medvjedeg luka među prstima oni preuzmu miris, pa eventualano ako protrljate poslje list đurđice, čemerike ili mrazovke nećete moći sa sigurnošću utvrditi dolazi li miris od njih ili je ostao na vašim prstima. **[/Op.a]**

Medvjedi luk operite te odstranite peteljke.



[Pinjole](#) kratko prepržite, taman da porumene i počinju mirisati. Pinjole izmiksajte sa polovicom [maslinovog ulja](#), toliko da postanu sitne mrvice (veličine krušnih mrvica za paniranje), nikako da se pretvore u mljackavu tekućinu. Jednom mi se to dogodilo, ali sam mislio šta može biti. Vjerujte pesto od medvjedeg luka nije bio za prepoznati (nažalost okus je za nevjеровati loš).

Dodajte listove medvjedeg luka i ostatak maslinovog uljata opet promiksajte. Na kraju dodajte naribani [parmezan](#), te još jednom kratko promiksajte. Posolite po ukusu.

Servirajte kao umak, najbolje sa [špagetama](#). Probajte također kao namaz na kruhu kojeg zajedno sa pestom od medvjedeg luka kratko zapržite u pećnici.



www.moja-kuhinja.com