



## Olomoucké tvarůžky v libečkovém pestu

### Ingredience:

2 balení tvarůžky (balení 120g)

40 g mladé libečkové listy (starší je lepší spařit)

15 g piniové oříšky

1 stroužek česnek

Olivový olej dle potřeby cca 50 ml + a trochu na ochucení trhaného salátku

200 g cherry rajčata

50 g listový trhaný salát

Bílé balsamico

4 plátky Anglická slanina

Sůl

Pepř

### Postup:

Plátky slaniny vložíme mezi dva pečící papíry zatížíme a zatížené v troubě upečeme do křupava - vznikne chips. Pesto-lístky libečku, oříšky, na plátky krájený česnek a olivový olej rozdrtíme v hmoždíři na kaši, případně můžeme použít tyčový mixer. Lehce dochutíme solí a pepřem-nezapomeňte, že tvarůžky a slanina jsou slané. Tímto vytvoříme pesto. Tvarůžky nakrájíme na kostičky velikosti malého sousta, rajčata rozpůlíme a vše promísíme s pestem. Připravíme si trhaný salátek ochucený bílým balsamicem a olivovým olejem. Servírujeme ve skle na trhaném salátu, zdobíme slaninovým chipsem a lístkem libečku.

