

Bazalkové pesto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- bazalka 4 hrst
- olej olivový 50 ml
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Lístky bazalky rozmixujeme v mixéru se solí na hladkou pastu.

Přendáme ji do misky, přiléváme olej a vymícháme kašičku. Přidáme utřený česnek a dál třeme.

Přisypeme rozmixované piniové oříšky i parmazán a dál třeme dohladka. Pesto můžeme ještě mírně dosolit a opepřit, ale opatrně, česnek je výrazný. Hotové pesto naplníme do čisté skleničky s uzávěrem a dáme do lednice.