

# Pesto z bazalky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Olivový olej 150 ml
- Bazalka 1 hrst
- Česnek 2 stroužek
- Parmazán 50 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

## Postup:

Česnek nadrobno nasekáme, oříšky opražíme na sucho na pánvi. V keramickém nebo kamenném hmoždíři třeme dvě třetiny oleje s bazalkovými lístky, česnekem a ořechy až vznikne hladká pasta. Do jemné směsi pomalu dolijeme zbytek oleje, vmícháme strouhaný parmazán a osolíme. Naplníme do malých skleniček, zavíčkuje a skladujeme v chladničce. Pesto vydrží asi dva týdny. Pokud nemáme hmoždíř, můžeme přísady do pesta rozmixovat.