

Pesto

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

2 svazky bazalky
1 svazek petrželky opláchneme
50 g parmezánu
0,5 lžičky soli
2 lžíce piniových oříšku
3 stroužky česneku

Postup

2 svazky bazalky a 1 svazek petrželky opláchneme, osušíme a otrháme lístky ze stonků. 50 g parmezánu nadrobno nakrájíme a umixujeme s bylinkami a 0,5 lžičky soli a 2 lžícemi piniových oříšku. 3 stroužky česneku oloupeme a prolisujeme do omáčky. Omáčku přendáme do sklenice a přelijeme olivovým olejem. Hotovou omáčku uložíme do chladu.