

Omáčka fondue - Pesto

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 svazky bazalky
1 svazek petrželky
50 g parmezánu
0,5 lžičky soli
2 lžíc piniových oříšku
3 stroužky česneku
olivový olej

Postup

Bazalku a petrželku opláchneme, osušíme a otrháme lístky ze stonků. Parmezán nadrobno nakrájíme a umixujeme s bylinkami, solí a piniovými oříšky. Stroužky česneku oloupeme a prolisujeme do omáčky. Omáčku přendáme do sklenice a přelijeme olivovým olejem. Hotovou omáčku uložíme do chladu.