Bazalkové pesto

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 lžičky 2–3 velké hrsti bazalkových lístků soli
oloupané a překrojené napůl 50g piniových oříšků 4 lžíce čerstvě nastrouhaného parmazánu
nejlépe hrubozrnné mořské 50ml nejkvalitnějšího olivového oleje 2–3 stroužky česneku

Postup

1. Opláchnuté a osušené lístky bazalky vložte do hmoždíře nebo třecí misky a rozetřete je se solí na hladkou pastu. Snažte se je spíš roztírat mezi tloukem a stěnou misky, než byste do nich jen bušili ve středu misky. Hrubozrnná sůl je výhodou, protože pomáhá při tření.

2. Ve chvíli, kdy jsou lístky rozmělněné, přidejte olej. Přilévejte ho pomalu a kašičku stále míchejte, aby byla hladká a krémovitá. Přidejte česnek a dál třete. Česnek má být z pesta cítit, nikoli mu vévodit.

3. Vsypte piniové oříšky i všechen parmazán a dál třete. Výsledkem by měla být hladká hmota. Pesto můžete ještě osolit a opepřit, ale nezapomínejte ochutnávat – sýr je slaný a česnek sám o sobě dodává ostrost.

Poznámka

Proč byste se měli pouštět do přípravy pesta? Protože je to krásná, čistá a voňavá práce s úžasným výsledkem.