

Domácí bazalkové pesto III.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Oloupané mandle 50 g
- Čerstvá bazalka 1 svazek
- Parmazán 50 g
- Olivový olej 150 ml
- Česnek 2 stroužek
- Sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny suroviny si připravte na pracovní plochu. Rozpalte pánev a nasucho mandle 2-3 minuty opékejte. Občas pánví zatřeste. Mandle nechte lehce zchladnout a pak dejte všechny suroviny do robotu a rozmixujte dohladka. Podle chuti osolte a popřípadě i přilévejte olej. Pesto by mělo být tak akorát husté, připomínat spíš pastu. Olej použijte ten nejkvalitnější. Hotové čerstvé pesto přeneste do sklenice, zalijte dalším olejem, uzavřete a dejte do lednice. Vydrží tam až 2 týdny. Ideální je na těstoviny, potírání rozpečených chlebů, ale i na brambory nebo vepřové kotlety.

Poznámka:

Na 250 ml pesta