

Domácí pesto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- piniové oříšky 50 g
- cibule 3 ks
- bazalka 100 g
- parmasán 50 g
- extra panenského olivového oleje 200 ml
- sůl 2 lžička
- česnek 3 stroužek
- voda 1 lžička
- Pomůcky ke konzervování Dr.Oetker 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

- 1.) Piniové oříšky vložíme do igelitového sáčku a válečkem rozdrtíme. Cibule oloupeme a nakrájíme nadrobno. Oříšky s cibulí, bazalkou, parmezánem, olejem, solí, případně s česnekem rozmixujeme ponorným mixérem do hladka, nejlépe ve skleněné nebo kovové míse.
- 2.) V 1 lžíci teplé vody rozmícháme pomůcku ke konzervování, vmícháme do pesta a hotovým pestem naplníme skleničky. Pokapeme olivovým olejem a ihned uzavřeme víčkem.

Poznámka:

recept na 3 sklenice po 350 ml