

Bazalkové pesto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Parmezán 50 g
- Bazalka 150 g
- Česnek 6 stroužek
- Piniové oříšky 75 g
- Olivový olej 200 ml

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Postup:

Parmezán nastrouháme a najemno rozmixujeme s bazalkou, česnekem, piniovými oříšky a olejem. Vzniklé pesto naplníme do vyvařených skleniček a můžeme je zalít ještě vrstvou olivového oleje.

