






Pesto z bazylii


(*pesto genovese*)

Składniki:


- 70 g liści 
- 30 g 
- 50 g sera parmezan
- 70 ml  extra vergine
(z pierwszego tłoczenia)
- 1 mały ząbek czosnku (można pominąć)
- 3 g soli morskiej

Umyć liście , a następnie dokładnie osuszyć.

Do blendera włożyć  oraz ząbek czosnku (opcjonalnie) i zmikсовать.

Następnie dodać liście  oraz sól, wszystko razem zmikсовать.

Zebrać łyżką wszystkie składniki ze ścianek blendera, dodać starty wcześniej ser parmezan i zmikсовать ponownie wszystkie składniki.

Gdy wszystkie składniki będą dobrze zmikсовane, dodać 
..... i jeszcze raz wszystko razem zmikсовать.

Pesto można podawać z makaronem, z pieczywem oraz jako dodatek do sałat, mięs i warzyw.

