Domácí bazalkové pesto

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 ks	svazek čerstvé bazalky
4 stroužek	česnek
1 lžíce	piniové oříšky (popř. slunečnicová semínka)
	sůl
	olivový olej
2 lžíce	strouhaný parmazán

Postup přípravy

Listy bazalky omyjeme a osušíme. Česnek si oloupeme a vložíme spolu s bazalkou a piniovými oříšky (nebo slunečnicovými semínky) do mixéru. Přidáme špetku soli a trochu olivového oleje. Vše důkladně rozmixujeme na kaši, poté přimícháme strouhaný parmazán a naposledy krátce rozmixujeme. Hotové bazalkové pesto dáme do čisté skleničky, zalijeme olivovým olejem a uskladníme v lednici.

Poznámka: *Nejlépe chutná bazalkové pesto k těstovinám, ale můžeme jej použít i k rybám nebo na bramborové noky.*