

Pistáciové pesto

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

80 g	loupané pistácie (které získáme ze dvou sáčků našich neloupaných pistácií Křupeto)
40 g	parmazánu
1-2 stroužky	česnek
80 ml	olivový olej
trochu	citronová šťáva
	sůl a mletý pepř



Postup přípravy

Pistácie oloupeme a nasypeme do mixéru spolu s parmazánem, česnekem a citronovou šťávou. Všechno společně rozmixujeme a postupně přiléváme olivový olej, dokud nevznikne husté, hladké pesto. Nakonec dochutíme solí a pepřem podle chuti.

Náš tip: Pistáciové pesto si vychutnáme nejen jako luxusní pomazánku na pečivo, ale skvěle se hodí i jako originální dip k těstovinám!

Jak jej uchovat? Pistáciové pesto přendáme do čisté skleničky a povrch zalijeme tenkou vrstvou olivového oleje. Takto vydrží v lednici čerstvé až týden. Pokud ho chceme mít déle, můžeme ho zamrazit – ideálně v menších porcích (např. ve formě na led), abychom si vždy rozmrazili jen potřebné množství.