

Pesto z bazylii

- Krzaczek bazylii
- Orzechy Pini lub nerkowca lub słonecznik
- oliwa z oliwek lub inny olej zimnotłoczony
- 1-2-3 ząbki czosnku lub czosnek niedźwiedzi
- cytryna
- sól



Obciąć gałązki bazylii z całego krzaczka. Umyć ale obrać tylko liście. Z wierzchołka można uszczypnąć całą końcówkę. Wrzucić do blendera, wsypać pestki lub orzechy, wlać oliwę z oliwek i obrane ząbki czosnku. Miksować do gładkiej papki. W zależności od ilości bazylii, regulować ilość tłuszczu. Ma być konsystencja sosu.

Na koniec, do smaku dodać cytrynę i sól.

Uwagi:

- W lidl są orzeszki pinii, użyć jedną paczuszkę. W przypadku nerkowców lub słonecznika, mała garść powinna być ok.
- Można pod koniec dodać suszonych pomidorów, zwykle są w zalewie olejowej, wtedy mniej oliwy a pesto będzie miało inny smak
- Podawać do makaronu typu rurki lub świderki, dobre na kanapki i do mozarella białej. Można tym posmarować ciasto francuskie (gotowe ze sklepu) kładąc nań np. wędlinę, ser mozarella, pomidor.. piec krótko, szybka przekąska.
- Jeśli nie zużyje się całego pesto, włożyć w mały słoiczek, zalać oliwą od góry, wtedy nie dostanie się powietrze, można przechowywać kilka dni w lodówce zamknięte.
- Są wersje pesto z zielone pietruszki.. i lub szpinaku zielonego.