

PESTO Z BAZYLI

„Kto nie lubi pesto? Bazylia, orzechy, ser... to musi smakować. Robię je zawsze jak dorwę w sklepie zioła w promocji. Każdy wu mnie je uwielbia.

SKŁADNIKI:

- 1 pęczek bazylii w doniczce
- Garść orzechów nerkowca
- 60 ml oliwy z oliwek
- 20 g sera pecorino/parmezan
- Ząbek czosnku
- sól

PRZYGOTOWANIE:

- Oberwać listki bazylii bez łodyżek i wrzucić do blendera. Nerkowce lekko uprażyć na suchej patelni i ostudzić. Gdy będą zimne przełożyć do kielicha blendera, dodać oliwę, starty drobno ser, mały ząbek czosnku i dużą szczyptę soli. Wszystko zblendować, jeśli będzie za gęste można dolać troszkę oliwy.
- Podawać na kanapkach, zapiekankach z makaronem, mięsem.

