

# **Pesto od peršuna**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Porebno je:**

- **1 veliki rukohvatsvežeg peršuna**
- **100 grendanog parmezana**
- **100 g samlevenih pecenih badema**
- **100 ml maslinovog ulja**
- **malosoli po ukusu, jer je**
- parmezan vec slan

## **Priprema**

Pripremimo sastojke:

Sameljemo bademe, isecemo grubo ocišceni peršun, dodamo narendani parmezan i polako sipamo maslinovo ulje da se sve sjedini.

Pesto je gotov.

Ovde sam samo dala primer sa namazom od ražanog hleba i sira.

## **Savet**

Kad u bašti nabuja peršun, pa ga stavljam svežeg u sve što može, pa ga osušim, pa ga smrznem onda pravimo ostalo. Ovaj pesto je kao prvo pogodan, jer se ne mora praviti sa pinjolama, koje su ovde dosta skupe. Možete

koristiti i semenke bundeve, suncokreta, orahe, kikiriki.. Koristim pesto kao dodatak uz ribu i peeno meso, a kao namaz je super, naroito sa svežim sirom. Ja pravim Labneh, vrsta libanskog svežeg sira, koji je od kozjeg mleka...