

Pesto od peršuna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šalicesvežeg peršinovog lista**
- **1/2 šaliceproprženih oraha**
- **2 češnjakabijelog lika**
- **oko 200 mlmaslinovog ulja**
- **50 gparmezana**
- **po potrebis**
- **1 šalica od 250 ml za mjerenje**

Priprema

Peršun oprati i staviti u salvetu da se prosuši, zatim grubo isjeckati. Šalicu od 250 ml napuniti jedan i po puta, onako da ne pritiskujete puno. Ja sam imala 1 svežanj da sam ga mogla u ruci držati. Peršun staviti u multipraktik, dodati na tavici malo propržene orahe, češnjak, ocistiti i malo pritisnuti širokom stranom noža, pa dodati u stroj, zatim sipati 1/2 šalice ulja. Sve skupa isjeckati, pokupiti sve što se podiglo uz ivicu multipraktika, pa dodati još ulja ako treba i zaciniti sa solju. Staviti dobiveni pesto u cistu zjelicu i poslužiti po potrebi. Pesto može stajati do 3 mjesaeca u frižider, ali ga morate staviti u sterilne staklene flašice i na vrhu sipati maslinovo ulje, te hermeticki zatvoriti.

Savet