Pasta pesto

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veca rukohvata**bosiljka
- **50 g**rendanog parmezana
- **300 ml**maslinovog ulja
- **100 g**pinjole*
- **1/4 kašicice**soli
- **3**ringlice
- **2 cešnjaka**iseckanog belog luka

Priprema

Prvo malo propržimo pinjole. Zatim ocišcen bosiljak, iseckan beli luk i pinjole stavimo u blender. Kad su malo izmleveni, polako kap po kap prvo dodajemo maslinovo ulje.

Dodamo so, i ringlice i parmezan. U blagom mlazu sipamo ostatak ulja.

Pastu kuvamo oko 15 minuta i nakon toga ocedimo. Promešamo pesto kroz to.

Pinjole.

Savet

Umesto bosiljka možete koristiti i rukolu, spana, peršun ili bilje koje volite. Umesto pinjola možete koristiti, kikiriki, badem ili semenke suncokreta, bundeve. Ovako spremlejn pesto se još dodavanjem malo ulja možete u dobro zatvornoj teglici, uvati u frižideru 2 nedelje. Ja ovo uvek imam u zalisi za dane bez mesa. Odlino ide i na recimo peen krompir, a volimo ga i na hlebu.