

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 ocišćeni 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..Koristm 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...