

## ***Moj pesto***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 vez** peršunovog išca
- **1 vez** sveže nane
- **100** goraha
- **50** g parmezana
- **50-80** g tvrdog sira po izboru
- **1 šoljica** extra devičanskog maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2** cenabelog luka

## **Priprema**

U blenderu samleti prvo očišćeno lišće peršuna i nane, a potom dodati orahe, pa kratko miksati. Posoliti i pobiberiti. Blendati u kratkim razmacima, da se fino usitni. Sad staviti parmezan i tvrdi sir i opet izmiksati. Kad je masa fino ujednačena, dodavati maslinovo ulje i miksati. Ulje dodavati iz nekoliko puta, da ne bi pesto postao previše tečan. Posoliti, pobiberiti. Gotov pesto spakovati u teglicu i držati u frižideru. Lepo ide uz pecenu ribu.

## **Savet**