

Domaci pesto sos



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 strukasvežeg bosiljka**
- **10- akpinjola** (semenki šišarke)
- **1,5 dl** maslinovog ulja
- **1 šakaparmezana**
- **2 cenabelog luka**
- **po ukususoli**

Priprema

Pinjole malo prepeci na tiganju, dok ne porumene. Ako nemate pinjole možete koristiti semenke suncokreta ili prepecen badem. Zatim staviti lišće bosiljka u secku, dodati pinjole i maslinovo ulje. Sve lepo izmiksati pa na kraju možete dodati šaku parmezana, (ja ne stavljam stalno, takođe ni beli luk ne stavljam uvek). Posoliti po ukusu i servirati pesto sos sa pastom, ribom, ili brusketama. Prijatno!

Savet

Gotov pesto sos ne može trajati više od par dana, zato je uvek bolje praviti manju količinu. Ukoliko vam pak ostane stavite ga u teglicu i držite u frižideru na dohvrat ruke. ;)