

Pesto umak od bosiljka



Sastojci

Potrebno je:

- veća količina lišća od bosiljka (3 - 4 šolje)
- 3 režnja belog luka
- 100 g parmezana
- 20 g pinjola (plodovi borova roda Pinus (mogu se zameniti sa 50 g indijskog oraha)
- 1 - 1,5 dl maslinovog ulja
- so po ukusu (1 kašičica)

Priprema

Pesto umak od bosiljka ima višestruku namenu (umak za testenine, predjelo, namaz za sendvice, pizzu i sl.), veoma je ukusan, a nezahtevan za pripremu.

Pesto pripremati samo od listova bosiljka, cvetove i grane odvojiti, jer daju gorak ukus.

Operite listove bosiljka, pod mlazom hladne vode. Izmiksajte u blenderu bosiljak, beli luk i orašide, da budu sitno mleveni.

Dodajte parmezan, postepeno dolivajte maslinovo ulje i kratko još miksajte da se svi sastojci sjedine, u žitku masu poput majoneze.

Konzerviranje: Zeleni umak (pesto) se može konzervirati u hermetički zatvorenim teglicama, samo mora biti bez parmezana, koji se dodaje pre same upotrebe. Pre zatvaranja prelijte vrh umaka s malo ulja, da pesto ne dođe u dodir sa vazduhom. Teglice treba čuvati na tamnom mestu.

Posluživanje: Premestite umak u posudu i prelivajte ga preko sveže skuvane testenine.

Poslužiti uz salatu od svežeg paradajza. Vreme pripreme: 10 minuta