

Pesto z bazylii

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 2

Przygotowanie :

1. Do kielicha blendera włożyć bazylię, dodać czosnek, kawałki sera parmezan (30 g), orzechy (3 łyżki) oraz oliwę (ok. 50 ml). Zmiksować na jednolitą masę. Doprawić solą, pieprzem. Pesto z bazylii przełożyć do słoika i przechowywać w lodówce (do max. 2 tygodni).
2. Pesto użyć do makaronu, ryżu, sosów, do pieczonych warzyw lub kanapek.