

Bylinkové pesto

Jednoduchý způsob, jak uchovat přebytky bylinek, je připravit z nich pesto. Tato pasta z bylinek, oříšků a česneku pak krásně doplní třeba těstoviny a přinese do vaší kuchyně vůni léta v každém ročním období.

 **Příprava:** 25 minut

Potřebujete:

nůž, krájecí deska, mixer, stěrka, sklenice nebo miska

Suroviny

- 2 svazky bazalky
- 1 svazek petrželky
- 50 g parmazánu
- 100 g piniových oříšků (levnější varianta jsou mandle)
- 5 stroužků česneku
- sůl
- olivový olej

1



Svazky bylinek opláchneme, osušíme a lístky otrháme ze stonků.

2



Lístky dáme do hmoždíře a osolíme.

3



Parmazán nadrobno nakrájíme a rozdrtíme s bylinkami a oříšky, osolíme a přidáme prolisované stroužky česneku.

4



Do pesta přidáme olivový olej a znovu vše promícháme.

5



Pesto přendáme do misky nebo sklenice a hotové uskladníme v lednici.