

Domácí (nejen bazalkové) pesto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 10

144 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-nejen-bazalkove-pesto>

Příprava

V třecí misce utřeme česnek se solí a poté přidáme pinie, parmazán, bazalku a zalijeme olivovým olejem. Nakonec přidáme pár kapek citronové šťávy.

Tip k receptu

Bazalku můžete nahradit nasekanou rukolou a bylinky vyměnit za sušená rajčata. Pro milovníky pálivého pesta můžete přidat i chilli papričku. Obměňovat můžete různě: přidáním koriandru nebo nahrazením parmazánu fetou. Rovněž můžete zaexperimentovat a přidat nasekané ořechy nebo mandle.

Ingredience

- 1 stroužek česneku
- špetka soli
- 1 lžíce pinií
- 1 lžíce parmazánu
- hrst čerstvě nasekané bazalky
- 1 dcl olivového oleje
- 5 kapek citronové šťávy

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Pomocné recepty

