Pesto z bazylii z octem z pędów sosny i orzechami nerkowca

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sosy**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- bazylia świeża - 250 g
- orzechy nerkowca bio planet - 150 g
- oliwa z oliwek bio planet - 100-120 ml
- czosnek - 3-4 ząbek
- sól - 0,5-1 łyżeczka
- ocet z pędów sosny - 1-1,5 łyżka
- parmezan lub inny twardy ser np. bursztyn (starty) - 80 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bazylię umyć i osuszyć. U mnie duże ilości, bo w tym roku pięknie urosła w gruncie (krzaczki wysokości około 80 cm, piękne duże liście).

KROK 2: Orzechy nerkowca podprażyć na suchej patelni i po ostygnięciu przełożyć do malaksera (lub blendera).

KROK 3: Dodać pozostałe składniki (bazylię porwać na mniejsze części) i utrzeć.

KROK 4: Przełożyć do słoików. Na wierzchu polać oliwą.
Podawać do makaronów, pieczywa, ziemniaków, pomidorów.
Ja kilka słoiczków zamrażam. Dodatek octu z pędów sosny dodaje ciekawego aromatu i smaku, a także dodatkowo konserwuje i pesto nie ciemnieje.