

Bazalkové pesto



26. 10. 2021

Recept je vhodný pre: [1. fáza](#), [2. fáza](#), [3. fáza](#)

ingrediencie

- hrst bazalkových lístočkov
- 2 lyžica olivového oleja
- 1/2 lyžičky sušeného cesnaku
- pár kvapiek citrónovej šťavy
- soľ

postup prípravy

Najvhodnejšie je pesto pripravovať v mažiari, aj keď to zaberie viac času. Ako prvé vložíme do mažiara lístky bazalky a väčšiu štipku soli (lepšie je použiť hrubozrnnú). Spoločne trieme po stenách mažiara, až sa vytvorí hladká pasta. Potom postupne za stáleho trenia prilievame olej. Ako posledné pridajte cesnak. A opäť rozdrvte. Pokiaľ nebudete pesto konzumovať hneď, je dobré nakvapkať do pesta pár kvapiek citrónovej šťavy.

Na prípravu pesta môžete použiť aj mixér. V tomto prípade vložte všetky zložky do mixéra a rozmixujte. Dajte ale pozor, aby ste nemixovali moc dlho, zmes by sa prehriala a mohla by zmeniť chuť.

Pripravené pesto sa hodí namiesto omáčky k rôznym druhom steakov alebo aj k našim [cuketovým rezancom](#).