

www.SztukaKulinarna.pl

Sos pesto

ilość porcji **6** czas **10 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
150	ml	oliwa (olej)	150 ml oliwy
2	łyżki	orzeszków pinii	2 łyżki orzeszków pinii - zamiast orzeszków pinii można dodać pestki słonecznika
6	dkg	bazylia	6 dkg świeżej bazylii
2	szt	czosnek	2 ząbki czosnku
10	dkg	parmezanu	10 dkg parmezanu

Przepis Orzeszki pinii rozetrzeć na masę lub zmiksować z umyтыми, osuszonymi i pokrojonymi listkami bazylii, szczyptą soli oraz obranym czosnkiem. Dodać utarty parmezan i wlewać po kropli oliwy. Jeśli sos ma być od razu podany do makaronu, wymieszać go należy z 3 łyżkami gorącej wody, w której gotował się makaron. Sos nie rozcieńczony gorącą wodą można przechowywać w lodówce do 5 dni. Składniki

150 ml oliwy, 2 łyżki orzeszków pinii - zamiast orzeszków pinii można dodać pestki słonecznika., 6 dkg świeżej bazylii, 2 ząbki czosnku, 10 dkg parmezanu, sól.