



JERNEJ KITCHEN

PESTO GENOVESE

Pesto Genovese je pesto narejen s svežo baziliko, pinjolami, česnom in parmezanom. Je zelo raznovrsten saj ga uporabimo v testeninah, sendvičih, omakah.

ZA 180 G PESTA
PRIPRAVA: 5 MINUT

PESTO GENOVESE

Velik šop bazilike (40g)

50 g pinjol

2 stroka česna

20 g parmezana

Popper, po okusu

4 žlice olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

sekljalnik ali multipraktik ali
palični mešalnik

PRIPRAVA

V sekljalnik ali multipraktik damo baziliko, pinjole, olupljena stroka česna, sveže nariban parmezan in olivno olje. Začinimo s poprom in zmeljemo v gladek pesto.

PREDLOG SERVIRANJA

Pesto genovese hranimo v hladilniku ali pa ga takoj uporabimo. Največkrat ga uporabimo kot omako za testenine, v svežih poletnih sendvičih, pokapljamo po pici, ali uporabimo v raznih solatah, zvitkih.