



## 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

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.