



JERNEJ KITCHEN

BAZILIKIN PESTO

Bazilikin pesto je enostaven recept, primeren za različne jedi. Pripravljen v samo 10 minutah in se lahko zamrzne v modelčke za led.

ZA 1 KOZAREC (350 ML)
PRIPRAVA 10 MINUT

BAZILIKIN PESTO

- 100 g svežih listov bazilike
- 50 g sveže peteršilja (brez stebel)
- 25 g svežih metinih listov
- 50 g mlade špinače
- 40 g Pecorino Romano sira, sveže nastrganega
- 2 stroka česna
- 4 žlice olivnega olja
- 20 g pinjol (ali mandljev, orehov, drobtin)
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 4 ledene kocke

TOOLS AND EQUIPEMENT

- posoda za sušenje solate
- blender
- steklen kozarec za shranjevanje

UMIJEMO ZELIŠČA IN ŠPINAČO

V posodi za sušenje solate umijemo in osušimo baziliko, peteršilj, meto in špinačo.

ZMEŠAMO

V blenderju premešamo baziliko, peteršilj, meto, špinačo, sir Pecorino Romano, olupljena stroka česna, olivno olje, limonin sok in pinjole (ali mandlje, orehe, drobtine). Dodamo še kocke ledu, ki bodo preprečile oksidacijo in ohranile čudovito zeleno barvo. Nekajkrat pulzno premešamo, da dobimo kremast, gladek bazilikin pesto. Po okusu začинimo s soljo in poprom.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Pesto prestavimo v steklen kozarec za shranjevanje. Dodamo žlico olivnega olja, tako da prekriva pesto. Zunanost kozarca ovijemo z alu folijo (da preprečimo oksidacijo in ohranimo lepo zeleno barvo). Hranimo v hladilniku do tedna dni ali pa uporabimo takoj v testeninah, v solati, pri peki piščanca, rib ali drugega mesa. Lahko pa bazilikin pesto shranimo tudi v modelčku za led. Hranimo v zamrzovalniku 2 - 3 mesece.