

# Bazalkové pesto Genovese

Toto je recept na klasické domáce janovské pesto. Na jeho prípravu si vyberajte vždy mladú bazalku, ktorá má čo najväčšiu arómu. Používajte len lístky, nie hrubú stonku. Dôležité sú aj píniové oriešky. Áno, nie sú najlacnejšie, ale doprajte si ich aspoň raz za čas. Oplatí sa.

*1 veľká chlapská alebo 2 ženské hrste bazalkových lístkov*  
*1 hrst' nastrúhaného parmezánu (môžete pridať aj pecorino)*  
*1 PL píniových orieškov*  
*2 malé strúčiky cesnaku*  
*4 PL olivového oleja*  
*mleté čierne korenie*  
*soľ*

Všetky prísady vložte do nádoby a rozmixujte ponorným mixérom. Dochuťte soľou a čiernym korením.

Z tohto množstva surovín dostanete asi 3 kopcovité polievkové lyžice pesta, čo vám bude stačiť na prípravu dvoch porcií pestových cestovín.

Ak chcete pesto odložiť na neskôr, dajte ho do uzatvárateľnej nádoby, zalejte olivovým olejom a odložte do chladničky.

