

Špenátovo bazalkové pesto

Už môžem pokojne zomrieť. Bazalkové pesto mealujem najviac na svete. Dnes som vyskúšal špenátovo bazalkové a bez píniových orieškov. Pre mňa úplný chuťový orgazmus. Cestoviny s bazalkovým pestom by som mohol jesť hádam aj každý deň. Určite sem pridám aj recept na moje najobľúbenejšie cestoviny, ktoré pripravujem so smotanou ale najprv netradičné špenátovo bazalkové...

4 porcie

3 hrste špenátových listov

1,5 hrste bazalkových listov

2 strúčiky cesnaku

2 hrste parmezánu

4 lyžice olivového oleja

1/2 ČL čerstvo namletého čierneho korenia

1 ČL soli

Bylinky, cesnak a parmezán zalejte olivovým olejom, podľa chuti pridajte čierne korenie a osolte. Všetko spolu zmixujte ponorným mixérom.





Ak chcete pripraviť cestoviny s pestom, nalejte na panvicu trochu olivového oleja a pesto chvíľku prehrejte. Tým sa chuť pesta rozvinie a aróma cesnaku mierne zjemní, aby vám nebolo ťažko. Uvarené cestoviny potom zamiešajte s pestom, posypte parmezénom a podávajte.

