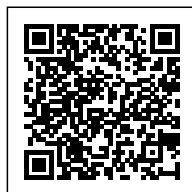




PESTO OMÁČKA S PISTÁCIAMI OD HUGA.





Do klasickej Pesto omáčky sa pridávajú piniové orechy. Ja som neodolal pokušeniu a vyskúšal som ich zameniť za pistácie. Výsledkom je to, že už iné Pesto nepripravujem a verím, že vás dostane tiež!



Budete potrebovať: (na 4 porcie)

za hrst' čerstvých listov bazalky

50 gramov čistých pistáciiových orechov

1 dcl olivového oleja (extra virgin)

nastrúhaný pazmezán

1 malý strúčik cesnaku

trochu soli

Postup:

Všetky suroviny vložte do vyššej nádoby a rozdrvte ponorným mixérom. Podľa potreby prilievajte olivový olej, ale iba toľko aby omáčka nebola riedka. Vznikne vám hustá Pesto omáčka, ktorú už iba zamiešate s uvarenými špagetami (prípadne inými cestovinami).

HOTOVO!

Ak vám Pesto zostane, zalejte ho trochou olivového oleja a odložte do chladničky.

Pesto omáčka je výborná aj na grilované mäso alebo na ochutenie zeleninového šalátu. "Manam"!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo