

Bazalkové pesto

Suroviny:

OLIVOVÝ OLEJ	500 ML	SŮL, PEPŘ		STROUHANÝ PARMAZÁN	150 G
LÍSTKY BAZALKY	200 G	STROUŽEK ČESNEKU	2		
PINIOVÉ OŘÍŠKY	100 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA	1		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Strouhaný parmazán Stroužek česneku Sůl Pepř Piniové oříšky	150 g 2 – – 100 g	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	20 s	Otevřený	
2	Olivový olej Citronová šťáva	500 ml 1	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	15 s	Zavřený	
3	Bazalka	200 g	Přidat	–	Turbo	10 až 15 s		Omýt, nechat okapat lístky bazalky a následně je přimíchat do směsi.
4				–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Pro změnu chutí můžete obměňovat odrůdy bazalky (dark opal, atd.). Bazalku je možné do směsi přidat buď rozsekanou na kaši několika delšími impulzy na 4500 ot/min., anebo dosáhnout hrubějšího pesta pouhými 2 až 3 impulzy. Tím, že přidáme do směsi bazalku jako poslední, zachováme po delší dobu zelený chlorofyl.