

ДОМАШНО БОСИЛЕКОВО ПЕСТО



Предястия

Продукти:

- Пресен Босилек – около 150 гр.
- Зехтин – 8 супени лъжици
- Орехи – 50 гр.
- Чесън – 2 скилидки
- Краве сирене – 100 гр.
- Сол на вкус

Начин на приготвяне

Босилека се измива и почиства. Използваме само листата на босилека. Трябва да премахнем стъблата и клончетата. За ароматно и свежо песто е най-добре да използваме листенца босилек, които са откъснати непосредствено преди приготвянето на пестото.

Слагаме листенцата босилек в блендер заедно с всички останали съставки.

Пускаме блендера на силна степен. Ако е необходимо може да добавим малко вода, за да се пасира по-добре и да се получи гладка и хомогенна смес.

Готовото песто може да съхраняваме в хладилник до 3 дни. Ако искаме да го съхраним за по-дълго време, след като го сложим в бурканче, доливаме зехтин.

Така зехтина образува защитен слой и спира достъпа на въздух и удължаваме срока му на годност. Добре е след всяко отваряне на бурканчето и взимане на песто да доливаме зехтин за по-дълъг срок на годност.