

Domaci pesto sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **struka** svežeg bosiljka
- 10- **ak** pinjola (semenki šišarke)
- 1,5 **dl** maslinovog ulja
- 1 **šaka** parmezana
- 2 **cen**abelog luka
- **po** ukusu soli

Priprema

Pinjole malo prepeci na tiganju, dok ne porumene. Ako nemate pinjole možete koristiti semenke suncokreta ili prepečen badem. Zatim staviti lišće bosiljka u secka, dodati pinjole i maslinovo ulje. Sve lepo izmiksati pa na kraju možete dodati šaku parmezana, (ja ne stavljam stalno, takoe ni beli luk ne stavljam uvek). Posoliti po ukusu i servirati pesto sos sa pastom, ribom, ili brusetama. Prijatno!

Savet

Gotov pesto sos ne može trajati više od par dana, zato je uvek bolje praviti manju koliinu. Ukoliko vam pak ostane stavite ga u teglicu i držite u frižideru na dohvat ruke. ;)