

BAZALKOVÉ PESTO



Suroviny:

- 40 g bazalky
- 80 ml olivového oleje
- 5 g česneku
- 40 g veganského parmazánu (či jiný NB sýr)
- 3 g sezamových semínek
- 3 g slunečnicových semínek
- 5 g piniových ořechů
- sůl

Postup:

1. Všechny ingredience rozmixujeme v mixéru, ale zpočátku dáme jen polovinu oleje. Postupně olej přiléváme, aby pesto mělo krémovou konzistenci.
2. Pesto můžeme podávat s **Mevalia Spaghetti** nebo jiným oblíbeným druhem Mevalia těstovin. Uchovááme v chladničce.