

# Pesto genovese



50g friških sjemenki od pinije pinjola  
1 režan bijelog luka  
1 dl maslinovog ulja  
100g friškog bosiljaka  
100g friškog parmesana  
(ni slučajno onaj kupovni mrvljeni iz vrećice)



Pinjole baciti kratko u vruču tavu (bez ikakvog ulja) i prepržiti da se zarumene. Na ovaj nacin oslobođaju svoju aromu.



Pinjole, te na kockice narezani parmesan ubacimo u el. sjeckalicu te zalijemo maslinovim uljem. Dobro izmixamo, te na kraju dodamo lišće bosiljka i kratko izpiriramo. Na kraju; jer lišću treba vrlo malo da se isjecka.

Ovako još toplo serviramo kao preliv za špagete, dodatak pečenom mesu, debelo namazan na friški( prigrijani) bjeli kruh (ciabatta, francuz). Količina dovoljna za dve porcije.

Dobar tek!!!