
Sos Pesto 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2970 razy.

Czas przygotow. 25 min.

150 ml oliwy,

2 łyżki orzeszkow pinii,

60 g swiezyc listkow bazylii,

3 zabki czosnku,

100 g parmezanu,

sol.

1. Listki bazylii umyc, osuszyc, drobno pokroic razem z czosnkiem i sola. Tak

pokrojona zachowa swiezy zielony kolor.

2. Do mozdierza wlozyc orzeszki pinii, dodac bazylie z czosnkiem, ucierac tak

dlugo, az powstanie gladka pasta o konsystencji kremu.

3. Ser zetrzec na tarce, dodac do pasty i nie przerywajac ucierania dolewac malymi porcjami oliwe.

Gotowy sos powinien byc plynny. Jesli sos ma byc od razu uzyty, mozna dodac 2-3 łyżki wody, w ktorej gotowały sie kluski. Orzeszki

pinii, bazylie, czosnek i sol mozna najpierw zmiksowac, a nastepnie utrzec w

mozdierzcu z serem i oliwa. Pesto mozna przechowywac w lodowce pokryte cienka warstwa oliwy przez 5-6 dni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)