

## Bazalkové pesto vegan

---

asi půl litru bazalkových lístků  
50 ml olivového oleje  
50 ml slunečnicových semínek  
2 stroužky česneku  
půl lžičky soli  
(další olej na zalití hladinky pro uchování v lednici)

Oprané a okapané lístky bazalky vložíme do vysoké nádoby (ideálně té dodávané s ponorným mixérem), přidáme olej, semínka sůl a na kousky pokrájený česnek. Rozmixujeme do požadované jemnosti či hrubosti. Podáváme k těstovinám, jako vylepšení do tomatové omáčky na pizzu, na grilovanou zeleninu apod. Bazalka velmi rychle tmavne (i v pestu), takže pokud chceme mít svěží barvu, připravujeme těsně před poudáváním. V ledničce může během několika dní podlehnout zkáze, proto doporučuji zbývající pesto rozdělit na menší dávky a zamrazit. (Balíčky v potravinářské folii nebo kostičky z platíčka na výrobu ledu.)

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---