

## Песто из базилика

### Вам понадобится

Базилик свежий	100 г
Пармезан	80 г
Орехи кедровые	60 г
Соль морская	по вкусу
Чеснок	6 г
Масло оливковое	120 мл

### Приготовление

- 1 Базилик тщательно промыть холодной водой, обсушить бумажными полотенцами. Удалить грубые стебли, оставить только листья. Пармезан натереть на крупной терке. Кедровые орехи слегка подсушить на сухой сковороде для аромата. Чеснок очистить и крупно нарезать.
- 2 В стакан блендера поместить листья базилика и чеснок, измельчить в течение 30 секунд. Добавить кедровые орехи, измельчить еще 20 секунд. Добавить тертый пармезан и при работающем
- 3 блендере медленно вливать оливковое масло. Взбивать до получения однородной пастообразной массы. Попробовать на вкус, добавить соль при необходимости.
- 4 Переложить в стеклянную банку, залить тонким слоем оливкового масла. Хранить в холодильнике до 1 недели.