

Domácí rajčatové pesto

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

4 ks	střední rajče
hrst	čerstvá bazalka
2 stroužky	česnek
3 lžíce	olivový olej
3 lžíce	strouhaný parmazán
	sůl
	mletý pepř



Postup přípravy

Rajčata nejprve musíme spařit a oloupat. Na spodní straně každého rajčete uděláme nožem do slupky křížek a vložíme jej do skleněné nebo keramické mísy. V konvici převaříme horkou vodu a rajčata zalijeme tak, aby byla celá potopená. Necháme pár minut odstát. Poté slijeme a snadno oloupeme slupku. Rozkrojíme a vydlabeme semínka, ta potřebovat nebudeme. Vhodíme do mixéru. K rajčatům přidáme lístečky bazalky, které potrháme na menší kousky. Prolisujeme česnek, přilijeme olivový olej, osolíme, opepříme a přisypeme parmazán. S pepřem a solí opatrně, vždy můžeme přidat trochu více. Vše společně promixujeme, až nám vznikne kašovitá konzistence. Ochutnáme a případně dosolíme a opepříme. Takto hotové pesto můžeme ohřát a použít jako omáčku na těstoviny, můžeme s ním dochutit maso, ryby či například použít jako náplň do slaných palačinek.