

## Домашно песто

Използвайте в рамките на  
една седмица

### СЪСТАВКИ

100 г босилек  
100 г майорана  
100 г керевиз  
100 г риган  
2 малки скилидки чесън

50 г **кедрови ядки**  
150 г **пармезан**  
100 мл зехтин

сол  
пипер

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте добре пресните билки и ги подсушете. Настържете на ситно пармезана и сложете всичките съставки в блендер.

Разбъркайте добре за няколко минути. Ако пестото е твърде сухо, добавете малко зехтин. Загрейте бурканите за консервиране до 120°C с функцията за добавена пара, като използвате NEFF CircoTherm®.

Оставете бурканите да изсъхнат и изсипете пестото. Ще се съхрани поне за 7 дни в хладилник.