

# Domowe pesto z bazylii

**Dzisiaj mam dla Was przepis na szybki, ale bardzo bardzo przepyszny domowy obiadek.**

Ale zanim przejdę do przepisu, chce podzielić się z Wami jedną z lekcji z książki Reginy Brett "Bóg Nigdy Nie Mruga".

Lekcja 10 nosi tytuł: ***Bóg nigdy nie daje nam więcej, niż potrafimy udźwignąć.***

Zaznaczyłam w tym rozdziale parę zdań, które pozwoliły mi wziąć duży oddech i wyrzucić z siebie wraz z wydychanym powietrzem wszystkie złe myśli, moje skargi, żale itd.



Dobrze czasem powiedzieć sobie w trudnych chwilach DAM RADĘ (stąd też mój tatuaż *"With God all things are possible"*), Bóg przecież nie da mi na barki więcej niż mogłabym udźwignąć.

Lekcja 10 opisuje nam historie Paul'a, męża i ojca 5 dzieci. Gdy na świat przychodzi 6 dziecko (Brett), okazuje się, że ma zespół Downa, jest opóźniony w rozwoju. Mimo trudności, kochają syna jak resztę swoich dzieci, ale niestety po 3 latach Veronica (matka) umiera na raka. Paul zostaje sam z 6 dziećmi w tym z Brettem, który wymaga ogromnej opieki. Wdowiec traci pracę, ale wychodzi z tych wszystkich nieszczęść z podniesioną głową. Trzyma rodzinę razem. Wykonuje domowe obowiązki gdy dzieci już śpią wieczorem. Daje swoim im przede wszystkim MIŁOŚĆ. Zaczyna pracować w domu i nigdy nie narzeka

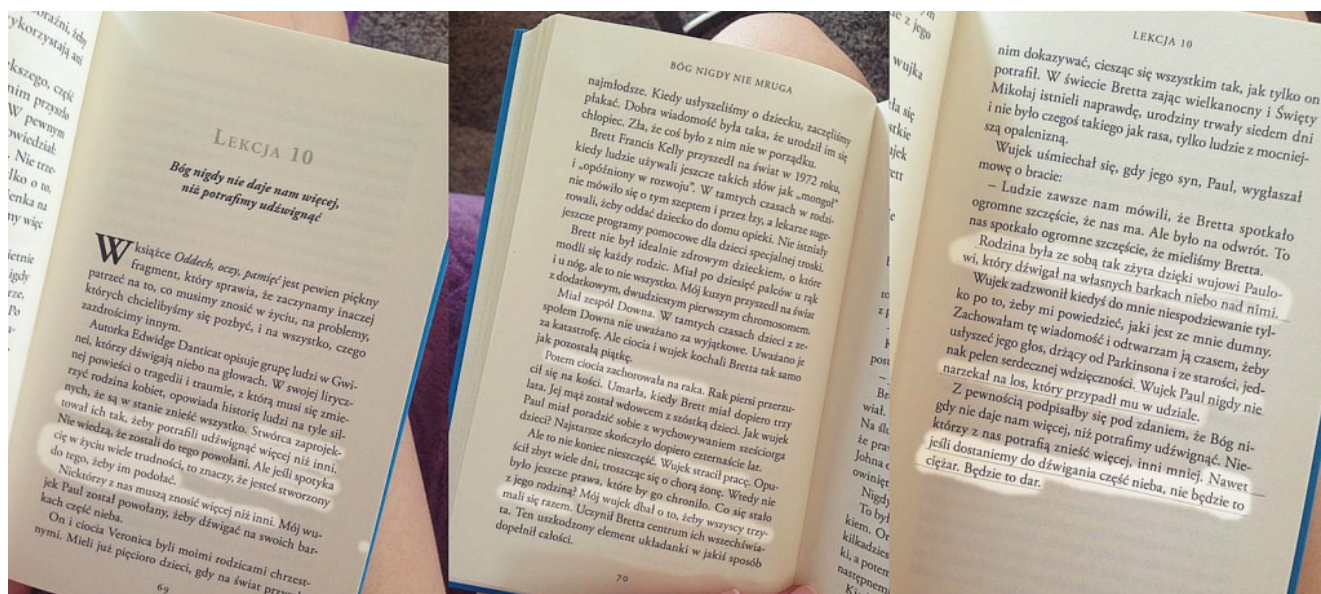
na to co go spotyka. Ich życie nie jest łatwe, ale Brett staje się dla rodzeństwa centrum ich własnego wszechświata. Ich brat nauczył rodzeństwo przede wszystkim radości z każdego oddechu.

**“Rodzina była ze sobą żyta dzięki Paulowi, który dźwigał na własnych barkach niebo nad nimi. ”**

**“Nawet jeśli dostaniemy do dźwigania część nieba, nie będzie to ciężar. BĘDZIE TO DAR ”**

Każdy z nas jest inny i każdy z nas potrafi znieść więcej lub mniej, ale to co najważniejsze

**NIGDY nie dostaniemy więcej niż moglibyśmy udźwignąć. □**



### Wracając do przepisu...

Przepis na pesto z bazylią, tym razem nie z orzeszkami pinii, dla mnie są one po prostu za drogie, za małe wreczki płacimy ponad 20 zł. W moim pesto używam orzechów włoskich, które według mnie świetnie zastępują swoich droższych kuzynów □ Świeżą bazylię możemy dostać w każdym supermarkecie. Jest to koszt 3 do 4 zł, a jak dla mnie to też świetna roślina doniczkowa do kuchni.

Oczywiście w sklepach dostępne jest gotowe pesto, ale składniki mnie przerażają, a koszt takiego pesto nie jest mały.

SOS PESTO Z BAZYLIĄ ma w swoim składzie olej słonecznikowy, a

to przecież oliwa z oliwek powinna się tam znaleźć.

Oprócz tego LIZOZYM z jaj, czyli substancje konserwująca E 1105. Nie jest to związek bardzo szkodliwy, aczkolwiek może powodować alergię i co ciekawe znajduje się głównie w krwi, ślinie i łzach ludzkich.

Moje pytanie to PO CO W PESTO płatki ziemniaczane i cukier? Oczywiście nie obyło się bez regulatora kwasowości w tym przypadku Laktonu kwasu glukonowego.

Orzeszków piniowych tylko 1%...

I za to wszystko płacimy 10-15 zł ?

Ten sos Pesto z Bazylia i tak nie zaskoczył mnie tak bardzo jak Pesto, które kupić można w Tesco. 14,99 zł płacimy za serwatkę w proszku, aromat z bazylii, aromaty z mleka, czosnku, maślanek w proszku.... AŻ OCZY BOLA !



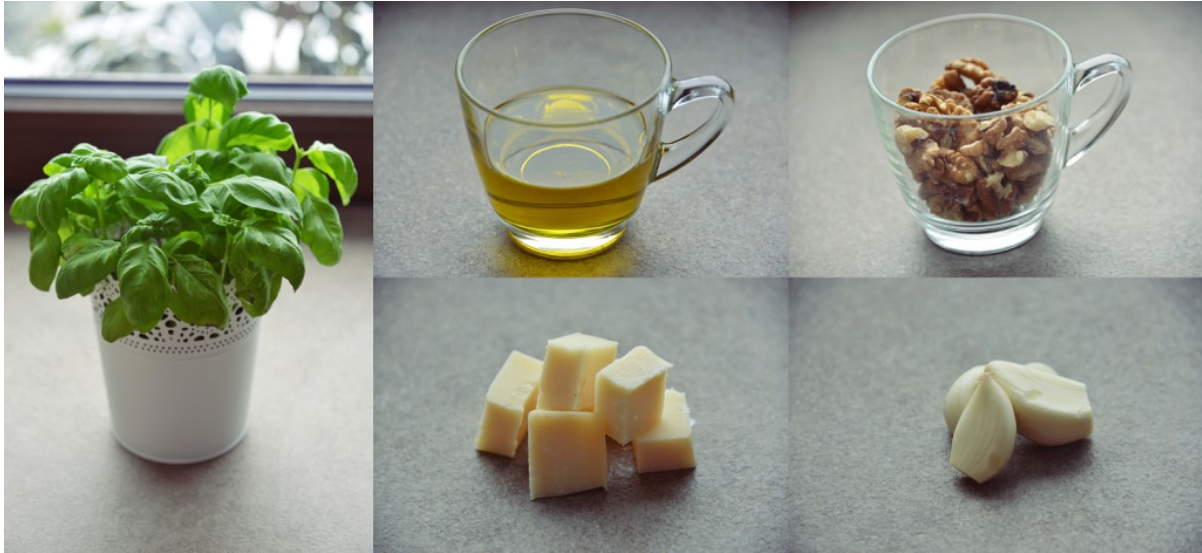
Dlatego dzisiaj mam dla Was przepis na prawdziwe pesto, które możecie zrobić w domu i wymieszać z gorącym, ugotowanym makaronem.

## **DOMOWE PESTO Z BAZYLI**

### **Składniki:**

2 duże garści świeżych liści bazylii  
1/2 szklanki oliwy z oliwek

1/2 szklanki orzechów włoskich,  
1/2 szklanki sera twardego, dojrzewającego np. Grana Padano  
ok. 100g  
4 ząbki czosnku  
sól i pieprz do smaku



### Wykonanie:

Wszystkie składniki blendujemy razem. Możecie to zrobić w dużym blenderze, ale też przy pomocy tego ręcznego odpowiednika. Gdybyście nie mieli ani jednego ani drugiego wtedy poszatkujcie dokładnie wszystkie składniki (ser wystarczy zetrzeć na tarku) i ugniatajcie wszystko przez dobre 4/5 minut w misce np. przy pomocy kulki do ucierania mas. Pesto powinno nie być za oleiste, ale też nie za suche.



Takie pesto najlepiej przechowywać dokładnie przykryte folią,  
aby nie dostawało się powietrze.

Przed podaniem wystarczy wymieszać z ugotowanym ciepłym  
makaronem, można dodać podprażone orzechy włoskie i pomidorki  
koktajlowe.

Pesto możecie podać na bruschettach, z pokrojonymi  
pomidorkami.

Pamiętajcie tylko aby nie podgrzewać za długo naszego sosu,  
bo stanie się gorzki.

**SMACZNEGO !!!**

Homemade basil pesto  
Wszystkomaniaczka

