

Pesto z czosnku niedźwiedziego



Autor: **jakszef**

Przepisów: 5 Ocena: 27



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 duży pęczek czosnku niedźwiedziego (ok. 100g)
- 1 mały pęczek natki pietruszki
- 60 g orzeszków pini
- 60 g parmezanu
- 150 ml oliwy z oliwek
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Orzeszki pini uprażyć na suchej patelni.
- 2 Parmezan zetrzeć na tarce o małych oczkach.
- 3 Wszystkie składniki umieścić w misie malaksera i blendować do uzyskania gładkiej masy.

- 4 Doprawić wedle upodobań solą i pieprzem.
- 5 Przełożyć do słoiczka, zalać wierzch oliwą z oliwek i przechowywać w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: