

Pesto z pietruszki na każdą kieszeń-super przepis!



Autor: **mangiare**
Przepisów: **65** Ocena: **599**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- pietruszka natka 100 g
- czosnek ząbek 1
- orzechy włoskie 50 g
- olej słonecznikowy 100 ml
- woda naturalna zimna 50 ml
- ser parmezan 50 g
- sól miętka 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Do pojemnika wrzucamy poszatkowaną pietruszkę, czosnek i orzechy wszystko to miksujemy blenderem, robiąc co kilka sekund krótkie przerwy. Kiedy pietruszka jest już dość dobrze zmiksowana, wlewamy nasz olej, wodę i miksujemy, następnie wsypujemy nasz ser i solimy. Miksujemy bardzo krótko.
- 2 Tak przygotowane pesto przekładamy do wysterylizowanego słoiczka, zakręcamy i przechowujemy w lodówce do 3 dni, ewentualnie możemy zamrozić w porcjach jakie nam odpowiadają.

Zapraszam na mój kanał na YouTube -Mangiare u Ewki i na filmik.

Twoje notatki do przepisu: