

fusilli z pesto z rzeżuchy



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron świderki	100 gram
rzeżucha	1 szklanka
słonecznik łuskany	2 łyżki
czosnek	2 ząbki (opcja)
pieprz	
sok z cytryny	1-2 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente w wodzie z solą. Odcedzić i lekko opłukać zimną wodą. Pestki słonecznika uprażyć na patelni i rozgnieść w młynku. Rzeżuchę także rozgnieść w młynku razem z oliwą, czosnkiem, solą i sokiem z cytryny. Rzeżuchę wymieszać z pestkami. Pesto wymieszać z makaronem, popieprzyć i od razu jeść.
Smacznego