

## Pesto miętowe



### KASIEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mięta wiejska</b>	1 doniczka
<b>oliwa</b>	5 łyżek
<b>pistacje</b>	1 garść
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>czarne oliwki bez pestek</b>	7 szt
<b>czosnek w oleju z ziołami</b>	5 ząbków

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od blanszowania mięty, aby zachować piękny zielony kolor. Obrywamy wszystkie listki z i gotujemy przez 1 minutę. Następnie wrzucamy liście do wody z lodem, pozostawiamy na kolejną minutę i odsączamy.

Miętę łączymy z pozostałymi składnikami i mieszamy blenderem do uzyskania jednolitej masy. Oliwy dodajemy wedle potrzeb. Ja lubię gęstą, ponieważ lepiej trzyma się makaronu :) można dodać zalewy z czosnku.

SMACZNEGO !