

ZIELONE PESTO Z JARMUŻU – IDEALNE DO MAKARONU I GRZANEK



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jarmuż	100 g
orzechy nerkowca	80 g
czosnek ząbki	2 szt
rzodkiewka	2 szt
oliwa	100 ml
parmezan starty	80 g
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól do smaku	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarmuż sparzamy wrzątkiem, przelewamy zimną wodą , odkrawamy twarde łodygi.

Miksujemy w blenderze razem z orzechami, czosnkiem, rzodkiewką, parmezanem, sokiem z cytryny i oliwą.

Oliwę dolewamy stopniowo zwracając uwagę na konsystencję pesto (śmiało możemy odrobinę zwiększyć jej ilość).

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem!

Smacznego!