

## Zielone pesto z prażonymi pestkami dyni



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| <b>bazylia świeża</b>               | 130 g            |
| <b>pestki dyni</b>                  | 60 g (prażonych) |
| <b>ser cheddar</b>                  | 60 g             |
| <b>czosnek</b>                      | 2 - 3 ząbki      |
| <b>oliwa</b>                        | 70 ml            |
| <b>sól</b>                          |                  |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> |                  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rozdrabniacza wkładamy prażone pestki dyni i miksujemy. Rozdrobnione pestki przesypujemy do naczynia.

Ser Cheddar ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Następnie do rozdrabniacza dodajemy listki bazyliowe, 2 do 3 ząbków czosnku, starty ser Cheddar i około 2 łyżek oliwy z oliwek. Wszystko rozdrabniamy przez chwilę, nie dopuszczając do powstania jednolitej papki.

Do delikatnie rozdrobnionej zawartości dodajemy wcześniej zmiksovane pestki dyni oraz pozostałą część oliwy z oliwek. Wszystko miksujemy przez kilka sekund. Całość doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Życzę smacznego! :)