

Bazyliowe pesto z orzechami nerkowca



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bazylia świeża	1-2 szklanki
orzechy nerkowca	30-50 gramów
oliwa	3-4 łyżki
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
parmezan	80-100 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki zmiażdżyć w moździerzu lub zmixować. 1-2 łyżki dodawać na porcję makaronu. Można również używać pesto do smarowania grzanek. W słoiczku, zalane z wierzchu oliwą można przechowywać w lodówce do około tygodnia.