

Bób w pietruszkowym pesto



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

parmezan	100 gram
bób	300 gram
ząbek czosnku	3
oliwa	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób gotujemy i obieramy ze skórek.

- Pesto: w blenderze miksujemy parmezan, natkę, oliwę, sól i pieprz oraz czosnek.
- Bób układamy na talerzu, na nim pesto i orzechy włoskie. Zajadamy z grzaneczką, pycha!