

Przepis na pesto pietruszkowe

Składniki:

- pęczek pietruszki
- ok. 70 g parmezanu
- ząbek czosnku
- 2 płaskie łyżki obranych migdałów
- 1 łyżka pestek słonecznika
- sok z 1 cytryny
- ok. 3 łyżki oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

Pietruszkę drobno szatkujemy. Parmezan ścieramy na tarce. Czosnek szatkujemy lub wyciskamy przez wyciskarkę. Pietruszkę, parmezan, czosnek, migdały i słonecznik wrzucamy do blendera. Dodajemy sok z cytryny, oliwę i miksujemy na jednolitą masę. Jeżeli pesto wyjdzie zbyt gęste można dodać trochę oliwy.

Smacznego!