



Pesto z jarmużu

 4 porcje

 3 min

Składniki

- 50 g jarmużu
- ząbek czosnku
- kostka parmezanu około 30 g
- 80 ml oliwy extra virgin
- garść uprażonych płatków migdałów
- sok z jednej cytryny
- sól i świeżo mielony pieprz
- pomidory koktajlowe

Przygotowanie

1

Jarmuż należy opłukać, osuszyć i oderwać grube, zdrewniałe łodygi.

2

Do naczynia głównego dodać kolejno jarmuż, ząbek czosnku, uprażone płatki migdałów, kostkę parmezanu i zalać całość oliwą i sokiem z cytryny, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, miksować.



3 min



8

3

Gotowe pesto idealnie pasuje do makaronu penne lub tagliatelle. Podane z pomidorkami koktajlowymi nabiera świeżości. Polecam podać penne z pesto oraz z filetem z kurczaka ugotowanym na parze.