



Makaron z pesto

 3 porcje

 30 minut

Składniki

- 200 g makaronu spaghetti
- 20 g liści bazyli
- 100 g pesto zielonego
- 10 g ząbków czosnku, pokrojonych w plastry
- 1500 ml wody
- 20 g sera parmezan, startego
- 30 ml oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 1500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj

4

Dodaj 200 g makaronu oraz szczyptę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugotuj.



Odcedź makaron i wylej wodę.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 30 ml oliwy oraz 10 g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Dodaj makaron oraz 100 g pesto. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 20 g liści bazyli oraz 1/2 łyżeczki soli i 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Wymieszaj.
