

Pesto z bazylii i szpinaku

6+ porcji 10 minut

Składniki

- 1 duży pęczek świeżej bazylii
- 1 duży pęczek świeżego szpinaku
- 3 ząbki czosnku
- 125 ml oliwy z oliwek
- 65 g opiekanych orzeszków nerkowców
- 50 g parmezanu
- Sól do przyprawiania

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Włóż bazylię i szpinak.
3. Posiekaj.
4. Dodaj czosnek, oliwę, olej, orzeszki nerkowca, ser i sól.
5. Posiekaj.

6 Posiekaj.

7 Gotowe do podania! Smacznego!