




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.



Posiekaj.



Gotowe do podania! Smacznego!