



Pesto z kolendry

 2 porcje

 10 minut

Składniki

- 1 ząbek czosnku
- 45 g świeżej kolendry, same łodygi i liście, pocięte na kawałki (ok. 1½ pęczka)
- 50 g nerkowców (nieosolonych)
- 40 g nasion słonecznika
- "10 g pestek dyni
- 15 g orzeszków piniowych (opcjonalnie)"
- sok z 1/2 cytryny (opcjonalnie z całej cytryny)
- "100 ml oleju
- 1/4-1/2 łyżeczki soli
- 1/4 pieprzu"

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania 1 czosnek, 45 g świeżej kolendry, 50 g nerkowców, 40 g pestek słonecznika i 10 g pestek dyni, 15 g orzeszków pini (opcjonalnie).

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Posiekaj ponownie.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Dodaj sok z połowy lub całej cytryny, 100 g oleju, sól i pieprz.



Zmiksuj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



W razie potrzeby zmiksuj ponownie.



Gotowe do podania! Smacznego!
