




Pesto ziołowe

 4 porcje  2 min


Składniki

- garść szpinaku baby
- garść świeżej mięty
- garść bazylii
- sok z jednej cytryny
- 80 ml oliwy
- 50 g płatków migdałów
- 2 ząbki czosnku
- 100 g parmezanu
- sól i świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie

 W naczyniu głównym umieścić szpinak, mięte, bazylię, ząbki czosnku, płatki migdałów, parmezan, zalać oliwą i sokiem z cytryny. Zmiksować.

 2 min  8

 Podawać pesto dokładnie wymieszane z ulubionym makaronem lub kaszą.