



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, miętę, bazylię, ząbki czosnku, płatki migdałów, parmezan, zalać oliwą i sokiem z cytryny. Zmiksować.



2 min



8



Podawać pesto dokładnie wymieszanę z ulubionym makaronem lub kaszą.