

Pesto pietruszkowe ze słonecznikiem



Składniki

100 ml - olej rzepakowy

tłoczony na zimno

100 g - łuskany słonecznik

100 g - polski ser Bursztyn
pęczek natki pietruszki

Opis wykonania

Pietruszkowe pesto z dodatkiem łuskanego słonecznika. Sprytne przepisy są szybkie i proste, a także wzbogacają wiele dań, jak pesto z pietruszki!

1. Pestki słonecznika upraż lekko na suchej patelni.
2. Wszystkie składniki pesto umieść w pojemniku blendera i zmiksuj na gładką pastę.
3. Jeżeli pasta jest zbyt gęsta, dodaj trochę oleju i ponownie zmiksuj dla uzyskania pożądanej konsystencji.