

Polskie pesto pietruszkowe



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.

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.