

Pesto z liści rzodkiewek



Składniki

4 garść - Liście rzodkiewki
100 g - Słoncznik/pestki
dyni/mieszanka orzechow
2 łyżka - Płatki drożdżowe
lub parmezan
3 szt. - Ząbki czosnku
2 łyżka - Sok z cytryny
50 g - Oliwa z oliwek

Opis wykonania

Kuchenny recykling. Warto wykorzystywać liście rzodkiewki ponieważ mają mnóstwo wartości odżywczych. Można dodawać je też np. do koktajli lub sałatek.

PESTO Z LIŚCI RZODKIEWEK (W ZALEŻNOŚCI ILE MAMY W
LODÓWCE, TEN PRZEPIS NA CZTERY PĘCZKI)

JEŚLI NIE MA WYSTARCZAJĄCEJ ILOŚCI LIŚCI RZODKIEWEK MOŻNA
WYMIESZAĆ Z JARMUŻEM/RUKOLĄ/ROSZPONKĄ/NATKĄ
PIETRUSZKI

WSZYSTKO ZMIKSOWAĆ DOPRAWIĆ DO SMAKU

PODAWAĆ Z MAKARONEM LUB NP. NA KANAPKI