

Pesto koperkowe

Autor: **Futka**Przepisów: **1011** Ocena: **28163**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 pęczki koperku
- 40 g orzeszków ziemnych
- 40 g sera Cheddar
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 szklanki oliwy z oliwek
- sól do smaku
- świeżo zmielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Orzeszki prażymy na patelni, studzimy i rozbijamy w moździerzu. Ser Cheddar ścieramy na tarce o drobnych oczkach, a koperek pozbawiamy grubszych łodyg i siekamy.
- 2 Rozbite w moździerzu orzeszki, starty ser, koperek i czosnek zalewamy oliwą z oliwek i miksujemy (dosłownie przez chwilę) dla odpowiedniego połączenia składników. Pesto na koniec doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Podajemy z makaronem lub ziemniaczkami. Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: