

# Pesto miętowo - bazyliowe z owczym serem



Autor: **Futka**  
Przepisów: **1046** Ocena: **29193**

1-2 os. 15 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 2 drzewka świeżej bazylii
- 1 pęczek świeżej mięty
- 80 g owczego sera Mazuriano
- 80 g orzechów nerkowca
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 0,5 szklanki oliwy z oliwek
- pieprz
- sól morka
- szczypta cukru brzożowego (ksylitolu)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ser owczy ścieramy na tarce o drobnych oczkach, a orzechy nerkowca prażymy na patelni i studzimy.
- 2 Do rozdrabniacza wkładamy umyte oraz osuszone listki bazylii i mięty, 3 ząbki czosnku, starty ser owczy, ostudzone orzechy nerkowca oraz dolewamy około 1/4 szklanki oliwy z oliwek. Wszystko miksujemy przez chwilę na wolnych obrotach do delikatnego rozdrobnienia składników.
- 3 Następnie dodajemy sól, szczyptę cukru brzożowego (ksylitolu), czarny, grubo mielony pieprz oraz dolewamy pozostałą część oliwy z oliwek. Wszystko jeszcze raz przez chwilę miksujemy na wysokich obrotach.

Gotowe pesto podajemy z gorącym makaronem, ugotowanym al dente.

Życzę smacznego! :)

\* jeśli chcemy zostawić pesto na kolejne dni, wystarczy, że włożymy je do słoiczka, skropimy wierzch oliwą z oliwek, zakręcimy i włożymy do lodówki.



Twoje notatki do przepisu:

