

Wegańskie pesto z brokuła



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **138** Ocena: **2508**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 3-4 łyżki ziaren słonecznika
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 brokuł
- garść liści bazylii
- Koperek
- sól, pieprz, oregano
- oliwa
- 250 g makaronu spaghetti
- pomidorki koktajlowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Zaczynamy od uprażenia ziaren słonecznika. Prażymy na suchej patelni.
2. Cebulę kroimy w kosteczkę i smażymy na oliwie wraz z oregano, pod koniec smażenia dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek.
3. Różyczki brokuła wrzucamy na wrzątek i gotujemy przez chwilę, a następnie przelewamy zimną wodą, dzięki temu powinny zachować piękny zielony kolor. W międzyczasie gotujemy makaron jak zwykle.
4. Następnie przekładamy wszystko do naczynia: podgotowany brokuł, uprażony słonecznik, cebulę z czosnkiem i oregano, bazylię, koperek.
5. Blendujemy. W czasie blendowania dodajemy jeszcze trochę oliwy, solimy, pieprzymy, możemy dodać jeszcze trochę przypraw, gdy potrzebujemy.
6. Następnie pesto mieszamy z ugotowanym makaronem. Najlepiej jak makaron jest gorący, nie przelewam go zimną wodą tylko gorący makaron mieszam z pesto i gotowe. Podajemy udekorowane pomidorkami koktajlowymi, koperkiem, słonecznikiem. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: