

Zielone pesto z prażonymi pestkami dyni

Autor: **Futka**Przepisów: **1003** Ocena: **27781**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 130 g świeżych listków bazylii
- 60 g prażonych pestek dyni
- 60 g sera Cheddar
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 70 ml oliwy z oliwek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Do rozdrabniacza wkładamy prażone pestki dyni i miksujemy. Rozdrobnione pestki przesypujemy do naczynia.

Ser Cheddar ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Następnie do rozdrabniacza dodajemy listki bazyliowe, 2 do 3 ząbków czosnku, starty ser Cheddar i około 2 łyżek oliwy z oliwek. Wszystko rozdrabniamy przez chwilę, nie dopuszczając do powstania jednolitej papki.

Do delikatnie rozdrobnionej zawartości dodajemy wcześniej zmiksowane pestki dyni oraz pozostałą część oliwy z oliwek. Wszystko miksujemy przez kilka sekund. Całość doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

