




## Pesto

 6 porcji

 5 minut

### Składniki

- 50 g orzeszków piniowych
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 2 duże garście świeżych liści bazylii
- 60 g rozdrobnionego parmezanu
- 80 ml oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż 50 g orzeszków piniowych i 2 ząbki czosnku.

3

Wymieszaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj bazylię i 60 g sera.

5

Posiekaj.

6

Dodaj 80 ml oliwy z oliwek.

7

Zmiksuj.

8

Po zakończeniu dodaj sól i pieprz do smaku, a następnie podawaj. Smacznego!