




Pesto z rukwi wodnej

 4 porcje

 40 sek.

Składniki

- liście świeżej, doniczkowej rukwi wodnej
- (mogą być z łodygami)
- 70g parmezanu
- ząbek czosnku
- sok z jednej cytryny
- garść pestek uprażonego na suchej patelni słonecznika
- sól, świeżo mielony pieprz
- oliwa extra virgin (opcjonalnie, około 1MK)

Przygotowanie



Wszystkie składniki oprócz oliwy umieść w naczyniu miksującym i włącz obroty. Delikatnie przez otwór w pokrywie wlewaj oliwę do uzyskania pożądanej konsystencji



40 sek.



6



Makaron z pesto warto podać z suszonymi pomidorami i bazylią, dodatkowo posypyany uprażonymi orzechami włoskimi