



przepisy.pl

Pesto z jarmużu i suszonych pomidorów



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jarmuż świeży - 50 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Koperkowo-zielony z gorczycą Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory suszone - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- parmezan lub inny twarde ser - 15 gramów
- oliwa z suszonych pomidorów - 60 mililitrów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Liście jarmużu oczyść ze zgrubiałych łydżek. Pomidory pokrój na mniejsze kawałki, czosnek posiekaj, a ser zetrzyj. Orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. W kielichu blendera umieść wszystkie rozdrobnione składniki, dodaj orzeszki, oliwę oraz sok z cytryny. Całość zmiksuj na gładko.
3. Do sosu dodaj zawartość opakowania Knorr i wymieszaj. Jeśli sos będzie zbyt gęsty dodaj jeszcze odrobinę oliwy. Powstały sos użyj do smarowania np. grzanek, do sałatek, czy też mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl