




Pesto koperkowe

 Skoter

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 10 min

 4 porcje

Składniki:

koperek - 2 pęczki

czosnek - 2 ząbek

nasiona słonecznika - 3/4 szklanka

olej lniany - 2 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Pesto koperkowe można wykorzystać do przygotowania dania z makaronem lub kopytkami. Zamknięte w słoiku można wykorzystać jako dodatek do sosów, zamiast mrożonego lub suszonego koperku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Koperek wyplukać i osuszyć.

KROK 2: Nasiona podprażyć na suchej patelni.

KROK 3: Słonecznik zmielić w młynku do kawy lub blenderze. Koperek i czosnek pokroić, a następnie zblendować, dodając olej, pieprz i sól.