



## Domowe pesto z rukoli

 Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [przystawki i przekąski](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

rukola - 1 garść  
parmezan - kawałek  
sól, pieprz - do smaku

oliwa z oliwek - trochę  
płatki migdałów - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umytą rukolę (najlepiej pokrojoną, bo usprawni to cały proces), płatki migdałowe i przyprawy umieśćcie w blenderze. Miksujcie aż całość będzie rozdrobniona. Parmezan pokrójcie w mniejsze plastry i razem z odrobiną oliwy dodajcie go do otrzymanej zielonej pasty. Całość raz jeszcze utrzyjcie do otrzymania w miarę jednolitej konsystencji - możliwe, że będziecie musieli dodać więcej oliwy.

I nie oszukujmy się, takiej gładkiej konsystencji jak w pesto ze słoika raczej nie otrzymamy, ale domowy wyrób ma swoje dobre strony.