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 umieśccie w blenderze. Miksujcie aż całość bedzie 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.