




Jaglane świderki z pesto i serem kozim

 Fabijańscy

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

makaron jaglany - 1 opakowanie
ser kozi - 150 g
pietruszka - nać - 2 pęczki
ziarno słonecznika - 1/2 szklanka
oliwa z oliwek - 1/2 szklanka

czosnek - ząbki - 3 szt.
sok z cytryny - do smaku
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu.

KROK 2: Liście pietruszki, słonecznik, oliwę, czosnek, sok z cytryny utrzeć blenderem, doprawić do smaku, doprawić do smaku według uznania.

Gorący makaron wymieszać z pesto, posypać serem kozim i gotowe :)
Smacznego.