



## Makaron z domowym pesto i łososiem

 stopaa

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 średni

 4 porcje

### Składniki:

Pesto: suszonych pomidorów - 1/2 słoik

Pesto: czosnek - 1 ząbek

Pesto: orzechy włoskie - 1 garść

Pesto: orzeszki ziemne niesolone - 1 garść

Pesto: słonecznik łuskany - 1 garść

Pesto: olej z suszonych pomidorów, woda -

łosoś wędzony w plastrach - 100 g

makaron pełnoziarnisty - 400 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Nastawić wodę na makaron.

Następnie zblendować orzechy i słonecznik. Dodać pomidory i czosnek. Jeśli będzie zbyt gęste i zbite dodać odrobinę wody i oleju, powtarzać aż konsystencja będzie jak typowego pesto.

Gdy woda zacznie wrzeć, odrobinę posolić i ugotować makaron.

Łososa pokroić na kawałki.

Gdy makaron będzie miękki, odcedzić i wymieszać z pesto. Na koniec dodać łososa.