




## Makaron z zielonego groszku z pesto


 Fabijańscy

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

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

### Warto wiedzieć:

 20 min

 6 porcji

### Składniki:

Makaron z groszku zielonego - 1 opakowanie  
Pesto: -  
Liście bazylii - 4 garść  
Orzechy nerkowca lub piniowe - 1 garść  
Oliwa z oliwek lub olej sezamowy - 6 łyżka  
Czosnek - 2 ząbek

Dodatki: -  
Groszek zielony z puszki lub mrożony - 1 garść  
Starty parmezan - 50 g  
Sól - do smaku  
Pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu.

**KROK 2:** Składniki pesto zmiksuj, dopraw do smaku, dodaj drobno posiekane orzechy (trochę zostaw).

**KROK 3:** Wyłóż makaron na salaterkę lub duży talerz, polej pesto, posyp groszkiem i parmezanem oraz orzeszkami.  
SMACZNEGO :)