




Pesto z natki pietruszki z cheddarem

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

natka pietruszki - 100 g

słonecznik - 100 g

czosnek - 2 ząbek

olej z pestek winogron - 100-120 ml

cheddar - 30-50 g

sok z cytryny - - do smaku

sól - 1/2 łyżeczka

pieprz - 1/4 łyżeczka

woda - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Natkę pietruszki umyć, osuszyć i przełożyć do blendera. Dodać pozostałe składniki, zmiksować. Doprawić do smaku, w razie potrzeby dodać odrobinę wody lub więcej oleju. Przełożyć do słoiczków, na wierzchu wylać cienką warstwę oleju. Podawać z makaronem, ziemniakami, jako pastę do chleba lub dip do warzyw. Przechowywać w lodówce, ewentualnie nadmiar zamrozić w małych słoiczkach.