Pesto z natki pietruszki z pekanami

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

- natka pietruszki (liście, bez łodyg) - 2 pęk
- czosnek - 3 ząbek
- parmezan - 80 g
- orzechy pekan - 80 g
- olej słonecznikowy - 120-130 ml
- sól - 1/4-1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Parmezan pokroić na kawałki, włożyć do blendera (lub malaksera), rozdrobnić. Do blendera włożyć opłukaną i osuszoną natkę pietruszki (same liście, łodygi można wykorzystać na ocet lub ukisić), orzechy pekan, czosnek, sól i olej. Zblendować .

KROK 2: Pesto przełożyć do małych słoiczków. Podawać z makaronem, ziemniakami, do kanapki lub jako marynatę do mięsa. Można przechowywać w lodówce przez kilka dni lub zamrozić.