



PESTO ZE SZCZAWIU (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⚡ 10 min. ⌚ 10 min. 🌱 Łatwy 📖 Na cały przepis: Wartość kaloryczna 6250.9 kJ, Wartość kaloryczna 1493 kcal, Białko 30.8 g, Węglowodany 15.5 g, Tłuszcz 150 g, Tłuszcze nasycone 30 g, Błonnik 5.7 g, Sód 1926 mg

SKŁADNIKI

50 g sera parmezan, pokrojonego na 3 cm kawałki
60-80 g szczawiu, świeżego, bez łodyg
10-15 g natki pietruszki, świeżej, tylko liście (opcjonalnie)
1-2 ząbki czosnku
30 g orzeszków piniowych
120 g oliwy z oliwek
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

słoik

Przygotowanie

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć parmezan, rozdrobnić **10 s/obr. 10**.
2. Dodać szczaw, natkę pietruszki, czosnek, oliwę, orzeszki piniowe, sól i pieprz, zmiksować **10 s/obr. 7**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, zmiksować **10 s/obr. 6**.
3. Pesto ze szczawiu podawać z makaronem lub przełożyć do słoika i przechowywać w lodówce.