Pesto z rukoli

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: do 10 min
Liczba porcji: 10

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć obrany czosnek i orzechy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 7.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do orzechów włożyć rukolę, ser, wlać oliwę, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować pesto – czas 20 sekund, prędkość 7.

Krok 3 - Za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek i przełożyć do innego naczynia.

Wskazówki :

Pesto można przechowywać w lodówce, w słoiczku lub innym zamykanym pojemniku przez ok. 7 dni

Pesto można przygotować z innych liści (roszponka, bazylia, natka z pietruszki) oraz orzechów (migdały, orzeszki pinii) zachowując podane proporcje liści, orzechów i oliwy.