

Pesto zielone z pestkami dyni

- pęczek świeżej bazylii
- ok. 70 g startego parmezanu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sok z ½ cytryny
- 2 łyżki pestek dyni



Parmezan ścieramy na tarce, pestki dyni prażymy na suchej patelni, na złoty kolor. Bazylię szatkujemy. Wszystkie składniki miksujemy w blenderze na jednolitą pastę. Jeśli pesto jest za suche, należy dodać więcej oliwy.

Składniki można przemnożyć przez 2, wówczas starczy na kanapki dla całej rodziny :)