

PESTO Z NATKI PIETRUSZKI

4 porcje **10 minut**

SKŁADNIKI:

- duży pęczek natki pietruszki
- 80 g orzechów nerkowca
- pół szklanki oliwy z oliwek
- ząbek czosnku
- 1 łyżka płatków drożdżowych
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA

1.Do pojemnika wrzuć natkę, orzechy, czosnek i płatki drożdżowe.
2.Następnie blenduj, w międzyczasie wlewając oliwę z oliwek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
3.Stosuj jako pasta do kanapek, dip do sałatek i jako sos do makaronu.