



Соус Песто по-Генуезьски

Всього: 5 хв · Підготовка: 5 хв · 3 порцій · Легко · Соуси та заправки

Вегетаріанське

Без глютену

ІНГРЕДІЄНТИ

25 г Базилік

40 г Кедрові горіхи

2 шт Часник, зубчики

150 мл Оливкова олія

60 г Тертий пармезан або парма

за смаком Сіль та перець мелений

ІНСТРУКЦІЇ

- 1 У глибоку миску покладіть базилік, кедрові горіхи, часник.
- 2 Полийте інгредієнти оливковою олією.
- 3 Збийте все блендером до однорідної консистенції.
- 4 Додайте тертий пармезан до готової маси.
- 5 Добре перемішайте.

Харчова цінність на порцію: 620 ккал · Білки 11.0 г · Жири 62.0 г · Вуглеводи 6.0 г · Клітковина 0.2 г