



PESTO Z JARMUŻU

Przygotowanie

Wszystkie składniki poza wodą umieść w misie blendera. Miksuj przez 20 sekund, po czym zacznij dolewać powoli i nieprzerwanie wodę. Zmiksuj do pożądanej konsystencji. Pamiętaj, aby nie blendować zbyt długo, bowiem oliwa zacznie emulgować, a sos zacznie robić się biały.

Składniki

100 g **Jarmużu Fit&Easy**
50 g oliwy z pierwszego tłoczenia
Posiekany duży ząbek czosnku
Sok z połowy cytryny lub 20 ml octu winnego lub jabłkowego
50 g tuskanych pestek dyni
20 g parmezanu lub polskiego odpowiednika
Pół łyżeczki soli
1/3 łyżeczki czarnego pieprzu
75 ml zimnej wody