



Домашен сос Песто от магданоз

Съставки

- 200 г свеж магданоз
- 2 скилидки чесън
- 40 г кедрови ядки
- 2 с.л. пармезан
- 100 мл зехтин
- 1 щипка сол

Указания

1. Магданозът се нарязва на много ситно. Добавят се счуканият чесън и кедровите ядки. Всичко се накълцва, посолява и разбърква. Може да се използва кухненски робот, но трябва да се внимава сосът да не стане на пяна.
2. На тънка струйка се добавя зехтин, а накрая и пармезан. Всичко старателно се разбърква.
3. Изсипва се в стъклена или емайлирана тенджерка, захлупва се и се съхранява на студено място.

17 мин.

4 порции

Въглехидрати	5.39 g
Енергия	321.3 kcal
Мазнини	32.99 g
Протеин	4.05 g