

Pesto z marchewkowej natki



Gdzieś mi się kiedyś obięło o uszy, że marchwiowy wiecheć także nadaje się do jedzenia. Nie zliczę ile razy skończył w kompoście. Do dziś, kiedy to pan Tomek na straganie mało mi go nie ukręcił.

– Stop! – wrzasnęłam na pół targu.

Facet poszedł w pion. Uznał, że to pewnie dla królika, ale jak mu wyjaśniłam, że sama zamierzam to zjeść, spojrział na mnie dziwnie. Że niby mi przez ten upał odbiło 😊



Składniki:

- natka z pęczka marchwi
- $\frac{1}{2}$ szklanki pestek z dyni
- $\frac{3}{4}$ szklanki oliwy
- sól (opcjonalnie)

Wszystkie składniki należy porządnie rozdrobnić w blenderze. Dosolić do smaku, przełożyć do słoika i uzupełnić oliwą, tak by było ją widać na powierzchni pasty.

Jak widać to żadna filozofia. Najwięcej czasu zajmuje usunięcie z natki grubszych łodyg, ale od czego mamy super patent z durszlakiem? Przeciągamy badylek przez dziurkę i gotowe 😊

Smacznego!



swiezonapisane.pl