



# SŁONECZNIKOWE PESTO BAZYLIOWE

PRZEPISY PODSTAWOWE

---

*Świeża bazylia, czosnek i prażone ziarna słonecznika, wszystko połączone ze sobą oliwą z oliwek. Dla mnie połączenie idealne. Włoska kuchnia ma w sobie coś wyjątkowego. Najpyszniejsze są te najprostsze dania. Uwielbiam kawałek świeżego chleba z mozzarellą i odrobiną pesto. Pesto świetnie też sprawdza się do makaronów. Najfajniejsze jest to, że jest bardzo proste w przygotowaniu.*



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

10 MINUT

# S Ł O N E C Z N I K O W E P E S T O B A Z Y L I O W E

---

## S K Ł A D N I K I

1 duża garść świeżej bazylii  
6 łyżeczek nasion słonecznika  
1 ząbek czosnku  
3 łyżki oliwy z oliwek  
5 łyżek zimnej wody  
2 łyżki świeżo-wyciskanego soku z cytryny  
sól i pieprz

## P R Z Y G O T O W A N I E

- Słonecznik upraż na suchej patelni do momentu aż stanie się aromatyczny. Pamiętaj by regularnie mieszać.
- Wszystkie składniki pesto umieść w pojemniku procesora i dokładnie zblenduj na jednolitą masę.
- Pesto przelóż do słoika i przechowuj w lodówce.

*TIP: Pesto może być trzymane w lodówce do 7 dni. Jego konsystencja staje się bardziej stała. Wystarczy wyciągnąć go na chwilę do temperatury pokojowej przed podaniem.*

*Jeśli będziesz przygotowywać słonecznikowe pesto bazyliowe z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:*

**#kropipi**

**#platki\_z\_mlekiem\_foodblog.**

*Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.*

---

*Smacznego*