



## Makaron z pesto z jarmużu

Autor: Ania321

Osób: 3

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

### Przygotowanie

#### Krok 1

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, odcedzić.

#### Krok 2

Jarmuż dokładnie oczyścić, usunąć twarde łodygi, liście pokroić.

#### Krok 3

Na patelni rozgrzać 1-2 łyżki oliwy, wrzucić cebulę pokrojoną w kostkę oraz drobniutko posiekany czosnek. Podsmażyć, aż cebula lekko się zeszkli.

#### Krok 4

Następnie wrzucić jarmuż i poddusić przez minutę. Przełożyć zawartość patelni do blendera.

#### Krok 5

Dodać orzechy oraz pestki słonecznika i miksować do momentu, aż składniki dobrze się ze sobą połączą, a orzechy będą zmielone.

#### Krok 6

Podczas blendowania stopniowo dolewać oliwy.

#### Krok 7

Przyprawić pesto solą himalajską i świeżo zmielonym pieprzem.

#### Krok 8

Przełożyć na patelnię, dodać makaron, wymieszać i podgrzewać przez 1-2 minut. Nałożyć na talerze, posypać startym parmezanem.

### Składniki:

300 g makaronu

Kilka dużych liści jarmużu

2 ząbki czosnku

½ cebuli

2 łyżki pestek słonecznika

2 łyżki orzechów włoskich

120 ml oliwy z oliwek

Sól himalajska

Pieprz

Parmezan do posypania