Špagete sa domaćim pesto sosom

Sastojci

- 500 g Pasta
- 5 g Puter
- 35 g Svež Bosiljak
- 40 g Pinjole
- 40 g Rendani Parmesan
- 3 Češanja Beli luk
- 100 mg Maslinovo ulje
- 10 g Začin C mešavina začina

Uputstvo

1. Skuvajte špagete u slanoj vodi i dobro ocedite.
2. Stavite seckani bosiljak, pinjole, sireve i beli luk u blender. Dodajte 50 ml maslinovog ulja, kašičicu Začina C iz bašte i so, pa sjedinite smesu u blenderu.
3. U posebnom tiganju otopite puter i dodajte par kašika pripremljenog pesta i sve kratko izmešajte.
4. Prelijte spremljene špagete.

Prehrana

Ugljeni hidrati	79.53 g
Energija	479.36 kcal
Masti	10.12 g
Belančevina	17.13 g

20 Min

5 porcija