

Pasta pesto



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g paste po izboru
- **15** g putera
- **50** g peršun pesto*
- **20** g parmezana
- so
- **3** cenabelog luka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvamo pastu po uputstvu sa pakovanja. Mi je volimo al dente (na zub). U malo putera propržimo kratko sitno iseckan beli luk. Dpdamo ocedjenu pastu.

Dodamo pesto. Promešamo. Pospemo rendanim parmezanom.

Ovako.

Savet

Kad ste u žurbi onda ovako nešto jednostavno i ukusno! Recept za Pesto od peršuna možete naći u spisku mojih recepta