

# Pesto z suszonych pomidorów

---

**Czas wykonania:** 15 min **Ilość porcji:** 4 porcje

## **Składniki:**

- 50 g suszonych pomidorów w oliwie
- 45 g migdałów
- 30 - 40 listków bazylii
- 2 ząbki czosnku
- 70 g startego parmezanu



## **Przygotowanie:**

Migdały uprażyć na suchej patelni.

Suszone pomidory, bazylię, czosnek i uprażone migdały utrzeć w moździerzu.

Wszystko wymieszać z parmezanem i oliwą z suszonych pomidorów (ilość zależna od konsystencji – masa ma być wilgotna – ja dałam około 3 – 4 łyżek).