



Шпагети со домашно песто

Состојки

- 400 гр паста
- 15 гр путер
- 35 гр свеж босилек
- 40 гр рендан пармезан
- 0.33 лук
- 100 мг маслиново масло
- 10 гр MAGGI Мешан Зачин

Упатство

1. Сварете ги шпагетите во солена вода и исцедете ги добро.
2. Ставете сечкан босилек, пармезан и лук во блендер. Додадете 50 мл. маслиново масло и сол, па соединете ја смесата во блендерот.
3. Во посебно тавче стопете путер и додадете неколку лажички од подготвеното песто и сè кратко измешајте.
4. Прелијте ги подготвените шпагети.

20 Мин

5 делови

Јаглехидрати	61.1 g
Енергија	353.99 kcal
Масти	5.93 g
Протеини	12.96 g