



- pęczek bazylii (tylko liście)
- garść pestek słonecznika lub dyni
- 2 ząbki czosnku
- 45 g oliwy
- 5 łyżek tartego parmezanu
- szczypta pieprzu

*Tarty parmezan: parmezan pokrojony w kostkę miksujemy – czas zależny jest od grubości jaką chcemy uzyskać, obroty zwiększamy stopniowo od 5 do 7.*

### **Krok 1.**

Na wirujący nóż (obr. 7) wrzucić czosnek, zgarnąć na dno naczynia miksującego thermomixa.

### **Krok 2.**

Pozostałe składniki włożyć do naczynia miksującego i zmiksować – 15-30 s, obr. 5 (czas zależny od konsystencji jaką chcemy uzyskać)

*Uwagi:*

- 1. Zamiast bazylii można użyć pietruszki, zamiast słonecznika – orzechów włoskich.*
- 2. Parmezan można zastąpić serem Dziugas lub innym podobnym.*