



פסטו קייל ובזיליקום

מצרכים:

- 1 כוס (240 מ"ל) שמן זית
- 1 כוס (120 גר') גבינת פרמזן
- 3 שיני שום מקולפות
- 2 כוסות (80 גר') עלי בזיליקום טריים קצוצים
- 2 כוסות (60 גר') קייל קצוץ
- 3 כפות צנוברים
- 1/4 כפית מלח
- פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

להכניס את כל המצרכים לתוך קנקן הויטמיקס לפי הסדר הרשום ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1.

להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר את המהירות ל-10.

לטחון במשך 40 שניות.