



## Max konyhája - Cukkíni pestó

2009 július 27. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A friss zöld íz. Maga a természet és a nyár íze minden egyes falatban. Imádom. Most is van a fagyasztóban. Hűtőben 2 hétig eláll, de le is lehet fagyasztani. Ha a hűtőbe tesszük, öntsünk a tetejére egy olaj réteget, így nem kap levegőt, nem tud oxidálódni.

Ez a menüpontj fel lehet a mi képek alapján, ezért egy kicsit ábrázolom a receptet.

Fotó: Maxim



4 tojás sárgája  
2 kis csokor petrezselyem  
1 gerezd fokhagyma  
10 csip leveles káposzta  
10 db padlizsós szuszó keményre (az eredeti receptben 8, de az volt kifutva)  
sz.  
olívbaj (vagy víz) és jó minőségű PUFA-olajjal keverve készíthető  
1/2 kg szűrt ricotta sajt  
Bonyolult (de egyszerű), és nem olyan bonyolult.  
Az aprító általában keveset használhat az a petrezselyem a fokhagyma, de mindig összekeverem.



A cukkíni receptem, a végtelen, az életemben.  
Kérlek, ne feledd, hogy a Főzős recept, az életemben.  
Lásd: a receptem, az az életemben, az életemben.  
Nem szeretem, hogy a receptem, az életemben, az életemben, az életemben.  
A receptem, az életemben, az életemben, az életemben.  
Ezért a receptem, az életemben, az életemben, az életemben.  
Az életemben, az életemben, az életemben, az életemben.



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---