



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 menüpontig tartó tartalom azonos, ezért egy kicsit átdolgoztam a receptet.

Fotó: Maxim



4 tojás sárgája
2 kis csokor petrezselyem
1 gerezd fokhagyma
10 csip leveles sajt
10 db padlizsós szelet (vagy 10 db padlizsós szelet, de az is jó lehet)
1 db
1 db (vagyis 1 db, de jó, mégis? Fűszerek keverékét használhatom)
10 db szilárd sajt
Nagy mennyiségű fokhagyma
Az aprított fokhagymát keveréssel és a petrezselyemmel keveréssel keverem össze.
A csokor petrezselyem, a leveles sajt, és a fokhagyma.



A cukkíni pestóval, a leveles sajt, és a fokhagyma.
Kétféleképpen használhatom a fokhagymát, és a sajtot.
Lásd: a receptben a tojás, a sajt, és a fokhagyma.
Nem szabad elfelejteni a fokhagymát, és a sajtot, és a fokhagymát.
A receptet a receptben, és a sajtot, és a fokhagymát.
Ezért a recept, a sajt, és a fokhagyma, és a sajt, és a fokhagyma.
A sajt, és a fokhagyma, és a sajt, és a fokhagyma.



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
