



Max konyhája - Cukkíni pestó

2009 július 27. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

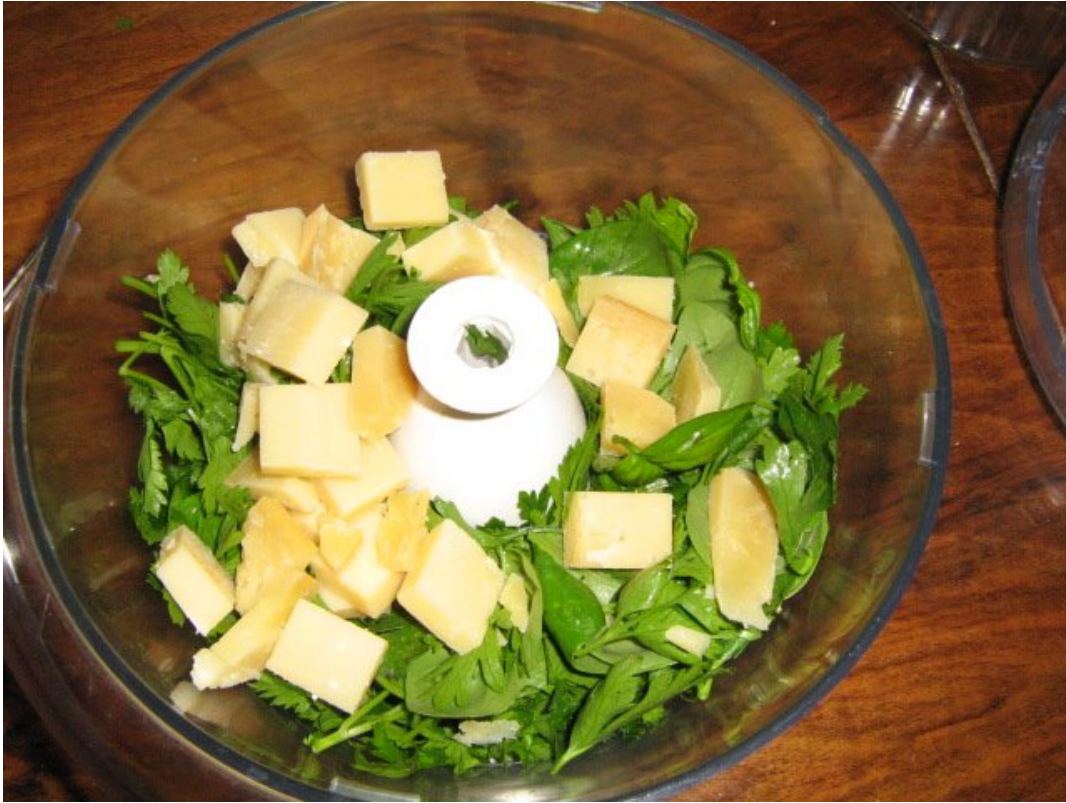
• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A friss zöld íz. Maga a természet és a nyár íze minden egyes falatban. Imádom. Most is van a fagyasztóban. H?t?ben 2 hétig eláll, de le is lehet fagyasztani. Ha a h?t?be tesszük, öntsünk a tetejére egy olaj réteget, így nem kap leveg?t, nem tud oxidálódni.

Használat



4 kis adagos cukkini
2 kis csokor petrezselyem
1 egész fokhagyma
15 csipet levél borsotlomb
10 csipet pestóba rakható kemény sajt (az eredeti pestóban is, de az enyhe ízű)
az
olajjal (vagy vajjal) és jó minőségű 10% zsírtartalmú kókuszolajjal készíthető
10 g szárított macskahagyma
Bonyolult (de egyszerű) és nem sokáig tartó recept.
Az egész receptet a receptkártyán és a receptkártyán a receptkártyán.



A cukkini megmosom, a répát levágom, és felkockozom.
Körültekintően hozzáadom a fokhagymát, és összekevelem.
Csak a pestóba rakható kemény sajtot használom.
Nem keverem bele a borsot, mert az ízét elnyomja a sajt.
Alapvetően olajjal készítem, de ha szükséges akkor még lehet kókuszolaj (jól illik).
Ez egy egyszerű, de nagyon ízletes recept, amelyet mindenki megpróbálhat.
Jó étvágyat kívánok!



Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

[Tweet](#)

[Pin it](#)

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló