

Pesto, ahogy Anyám szeretem

Szerző: -ka-p-á-r-

2007. november 07.

Utolsó frissítés: 2007. november 08.

- 40 dkg parajpárlat fűldimogyoró
- 2 csokor friss bazsalikom
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 45 dkg parajpárlat
- 20 dkg reszelt fűstájt
- 1 kk szerecsendió
- 1 kk Állat feketebors

- 2 dl olaj a fűldimogyoró diódarabon, vagy turmixgépben megőrölj ¼k, majd elkeverj ¼k az olajjal, a fűszerekkel, a lecsöpögtetett parajpárlattal, a lereszelt sajttal és fokhagymával, valamint a finomra vágott bazsalikkal. Az Anyám szerint adhatunk hozzá sót is, de a sajt és a fűldimogyoró általában elég sót tartalmaz ennek a sűrű olasz mártásnak az elkészítéséhez. Ez a mennyiség 2-3 csomag pennahez elegendő, Ágy ideális bulikaja lehet csak a magunk kedvéért készítsük el, a maradékot nyugodtan lefagyaszthatjuk későbbre. A készítésénél hagyd a fűszereket, mielőtt elkeverj ¼k a mártással, majd forraszd, sajttal megszórva tálald.

Á Borajánál:

Bármilyen fehérbort ihatunk hozzá, de leginkább talán egy barikolt furminttal adja magát.