

Pesto, ahogy Á©n szeretem

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2007. november 07.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2007. november 08.

- 40 dkg pÁ¶rkÁ¶¶lt fÁ¶ldimogyorÁ³
- 2 csokor friss bazsalikom
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 45 dkg parajpÁ¼rÁ©
- 20 dkg reszelt fÁ¼stÁ¶¶tsajt
- 1 kk szerecsendiÁ³
- 1 kk Á¶rÁ¶¶lt feketebors

- 2 dl olajA fÁ¶ldimogyorÁ³t diÁ³darÁ¶¶n, vagy turmixgÁ©pben megÁ¶rÁ¶¶ljÁ¼k, majd elkeverjÁ¼k az olajjal, a fÁ¶szerekkel, a lecsÁ¶pÁ¶¶gtetett parajpÁ¼rÁ©vel, a lereszelt sajttal Á©s fokhagymÁ¶val, valamint a finomra vÁ¶gott bazsalikkal. Á¶zÁ©s szerint adhatunk hozzÁ¶ sÁ³t is, de a sajt Á©s a fÁ¶ldimogyorÁ³ Á¶ltalÁ¶ban elÁ©g sÁ³t tartalmaz ennek a sÁ¶rÁ¶» olasz má¶rtÁ¶snek az elkÁ©szÁ-tÁ©sÁ©hez. Ez a mennyisÁ©g 2-3 csomag pennetÁ©sztÁ¶hoz elegendÁ¶, Á¶gy ideÁ¶lis bulikaja lehet csak a magunk kedvÁ©Á©rt kÁ©szÁ-tenÁ©nk el, a maradÁ©kot nyugodtan lefagyaszthatjuk kÁ©sÁ¶bbre. Á¶ tÁ©sztÁ¶nÁ hag fÁ¶zÁ¶levet, mielÁ¶ttÁ¶ elkeverjÁ¼k a má¶rtÁ¶ssal, majd forrÁ¶n, sajttal megszÁ¶rva tÁ¶láljuk.

Á¶ BorajÁ¶niÁ³:

BÁ¶rmiilyen fehÁ©rbort ihatunk hozzÁ¶, de leginkÁ¶bb talÁ¶n egy barikolt furminttal adja magÁ¶jt.Á¶