
Sos Pesto 1

Dodano: 2000-09-06 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4110 razy.

Kuchnia włoska

90g (okolo) swiezych lisci bazylii

4 zabki czosnku

45g tartego Parmesanu (moze byc Pecorino)

45g orzeszkow sosnowych (Pine nuts)

170ml dobrej oliwy

sol i pieprz okolo 5ml

Wszystkie skladniki zmiksowac dokladnie mikserem lub ubic w mozdierzu na gladka mase. Wolno i po trochu dodawac oliwe na koncu posolic i popieprzyc. Bardzo dobrze jest miec w lodowce sloiczek takiej pasty - mozna nia szybko doprawiac rozne wloskie potrawy np pizze czy sos bolonski. A bazylie mozna nawet wychodowac w donicze na balkonie.

Smacznego

From: pestka@vosnet.co.uk

Inna wersja:

1 szkl. lisci swiezej bazylii

1/4 szkl. lisci swiezej melisy

2 lyzki natki pietruszki

5 zabkow czosnku

1/2 szklanki tartego parmezanu

1/2 szkl. orzeszkow pini (ew. wloskich)

1/2 szkl. smietany (18%)

2 lyzki musztardy z calymi ziarnami gorczycy

1 szkl. oliwy

1/2 lyzeczki bialego pieprzu

1 lyzeczka chilli

1 lyzeczka jarzynki

Czosnek pokroic na plasterki, musztarde zmieszac ze smietana (moze byc jogurt), oliwa i wszystko zmiksowac z pozostalymi skladnikami.

Smacznego

KOoba

From: "Hubert Szlachta" <hubertx@friko7.onet.pl>