



# PESTO MĒRCE AR PISTĀCIJĀM NO HUGO





Klasiskajam Pesto izmanto ciedru riekstus. Pamēģināju ar pistāciju riekstiem – biju pārsteigts. Izrādījās pat labāk, kā likās.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)



Sauja bazilika lapiņu  
50 gramu pistāciju riekstu  
Olīveļļa (nerafinēta), apmēram 100 ml  
Rīvēts Parmezāna siers  
Ķiploka daiviņa  
Nedaudz sāls

Procedūra:

Saliekam visas sastāvdaļas blendera traukā un sablenderējam. Pēc vajadzības papildiniet olīveļļu. Jūs iegūsit tumīgu Pesto mērci, kuru vienkārši sajauciet ar vārītiem spageti (vai citiem makaroniem).

GATAVS!

Pagatavojāt Pesto nedaudz vairāk? Pārlejiet nedaudz olīveļļas un uzglabājiet ledusskapī neapbaltām dienām.

Pesto mērce ir lieliski piemērota arī grilētas gaļas pagatavošanai vai dārzena salātu aizdaram. "Mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo