



# SPAGETI AR PISTĀCIJU "PESTO" NO HUGO





IDEJA veselīgām, ātrām, fantastiskām, vienkāršām pusdienām vai vakariņām!

Gatavojiet spageti ar Pesto mērci. Palutiniet sevi itāliskās noskaņās. Un esiet gatavi tos gatavot bieži! Jūs tos iemīlēsiet!



## 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 grami pistāciju riekstu

Olīveļļa (nerafinēta), apmēram 100 ml

rīvēts Pamezāna siers

Ķiploka daiviņa

Nedaudz sāls

Procedūra:

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

GATAVS!

Vienkārši sajauciet vārītus, karstus spageti vai kādus citus makaronus ar pesto mērci, un gaumīgas, ļoti vienkāršas pusdienas ir galdā!!

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

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

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo