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 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 sajaucat ar vārītiem spageti (vai citiem makaroniem).

GATAVS!

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