



Max konyhája - Cukkíni pestó

2009 július 27. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

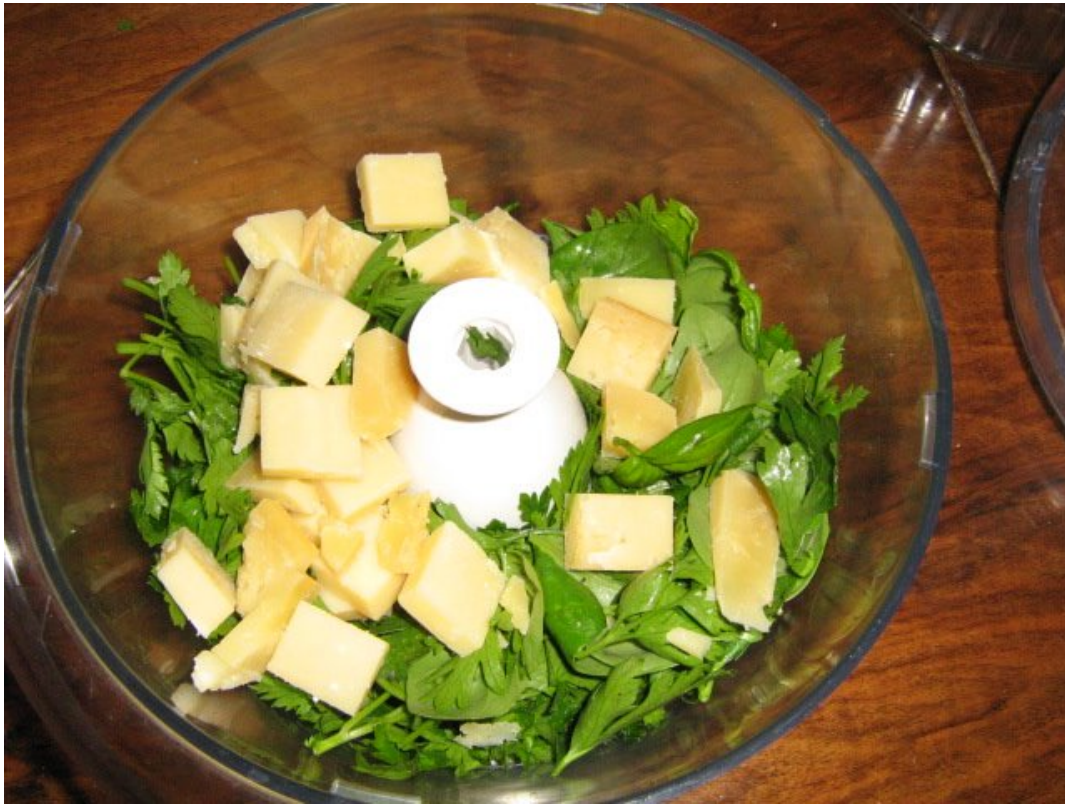
Még nincs értékelve

Mérték

A friss zöld íz. Maga a természet és a nyár íze minden egyes falatban. Imádom. Most is van a fagyasztóban. Hűtőben 2 hétig eláll, de le is lehet fagyasztani. Ha a hűtőbe tesszük, öntsünk a tetejére egy olaj réteget, így nem kap levegőt, nem tud oxidálódni.

Ez a receptjelek fel van tüntetve a képek alatt, ezért egy kicsit átlátszó a recept.

Receptek



4 db csúszka cukkini
2 db csúszka parmezán
1 egész főzött tojás
10 csip leveles kapor
10 db padlizsán (szükség esetén krumpli is, de ez volt itt)
az
olívbaj (vagy vaj) és jó minőségű PUFA olajok (lehetőleg házi készítésű)
1/2 db sózárt paprika
Bonyolult feladat, de nem olyan bonyolult.
Az aprító általában keveset használhat az a parmezán és kókuszolaj. Druvika csomagolása.



A cukkini megmosom, a végeit levágom, és felkockozom.
Két csúszkán felkockozom a parmezánra, és összehajtom.
Lágyan áztatok bele az olajba, és így keverem össze.
Nem szeretem a paprikát, kivételként, de akkor akkor is lehet hozzá a mártásba.
Aparatát megmosom, kockázom és ha szükséges akkor megkeverem (nem kell).
Ezeket összekeverem, ha szükséges, kókuszolaj, kókuszolaj, és megkeverem bele győző a
Jó étvágyat kívánok!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
