



## Max konyhája - Cukkíni pestó

2009 július 27. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

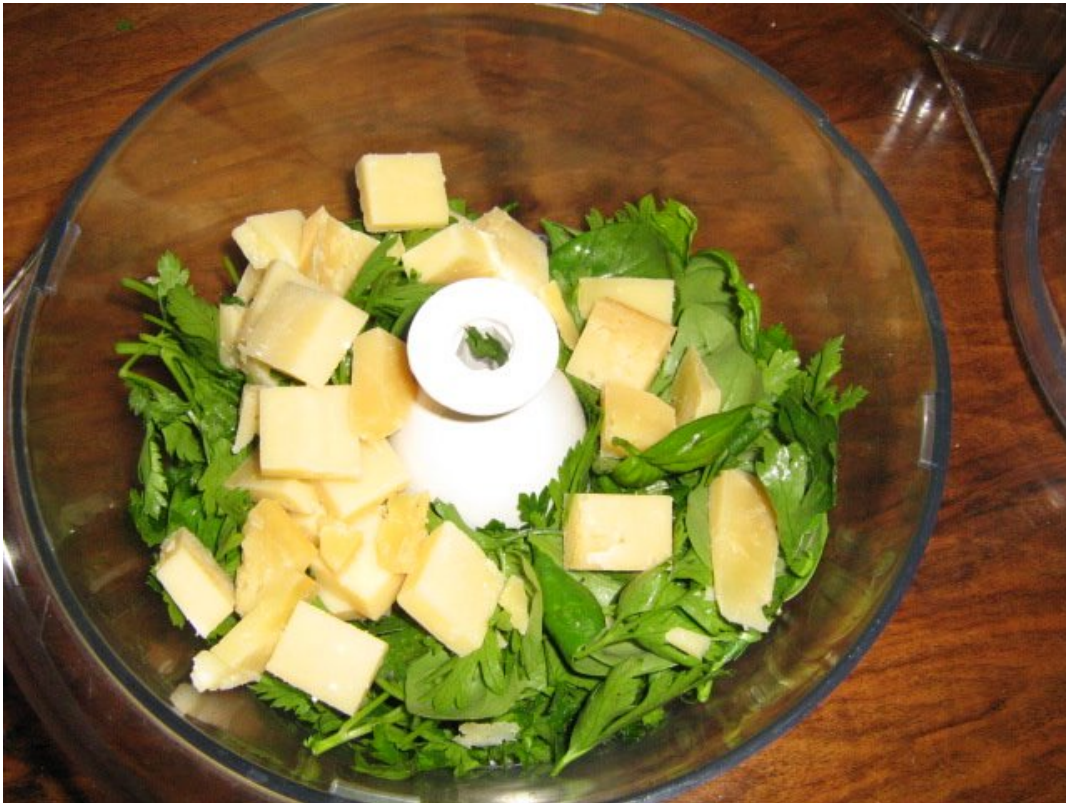
• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A friss zöld íz. Maga a természet és a nyár íze minden egyes falatban. Imádom. Most is van a fagyasztóban. H?t?ben 2 hétig eláll, de le is lehet fagyasztani. Ha a h?t?be tesszük, öntsünk a tetejére egy olaj réteget, így nem kap leveg?t, nem tud oxidálódni.

Használat



4 kis adagos cukkini  
2 kis csokor petrezselyem  
1 egész fokhagyma  
15 csipet levél bors  
10 db nagy rosmarin leveles ág (az eredeti receptben 6, de az enyhe ízű)  
1 db  
olívbaj (vagy virsni és jó minőségű főzőolaj) keveréke (használat)  
1/2 db szárított csicseriborsó  
Bonyolult (fokhagyma), és nem sokáig főz  
Az egész cukkini nagyon a borsóval és a petrezselyem a fokhagyma és a csicseriborsó.



A cukkini megpörög, a répát keverem, és felkockozom.  
Kérlek, ne feledd a fokhagymát a főzéshez, és a csicseriborsót.  
Légy figyelmes a főzés során, és ne hagyd el a főzést.  
Nem kellően sokáig főztem, és a borsó nem is olyan puha, mint szerettem volna.  
A receptet a csicseriborsóval, káposztával és a csicseriborsóval (vagy káposztával) főztem.  
Ezt a receptet a csicseriborsóval, káposztával, káposztával, csicseriborsóval, petrezselyemmel, fokhagymával és a csicseriborsóval főztem.  
Jó étvágyt 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**