

Pesto s koriandrem

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Omáčky a dresinky - Anne Wilsonová

Suroviny

Koriandr - čerstvý - celý

2 svazky - stonky

Česnek

2 stroužky - prolisované

Ořechy - makadam

0,33 hrnku - pražené

Chilli papričky - červené

1 lžička nakrájené

Olej - olivový

0,33 hrnku

Sůl

podle potřeby

Pepř - černý

podle potřeby

Postup

Z dvou svazků koriandru odřežeme kořeny, větší části stonků ponecháme. Stonky vložíme do mixéru s česnekem, ořechy makadam, čili papričkami a nadrobno nasekáme. Za chodu mixéru pomalu přiléváme olivový olej a přísady dobře promícháme. Podle chuti okořeníme.

Příloha: Podáváme s těstovinami.

Poznámky: Omáčka pesto - je tepelně nezpracovaná omáčka, která se tradičně připravuje s bazalkou, piniovými oříšky a parmazánem.

Poznámka

KR-234. Omáčka pesto