Fettuccine s pestom od avokada



Svima nam se nekad desi da nemamo vremena za kuhanje , ali dok stavimo paštu , rižu ili njoke da se kuhaju možemo pripremiti ukusan pesto od avokada.

SASTOJCI :

150 g parmezana

1 žličica suhog bosiljka (ili 20 listova svježih listova)

½ žličice peršina

2 – 3 češnja češnjaka

2 avokada

150 ml ulja (po želji ulje repice , suncokretovo , maslinovo itd. …)

1 žlica limunovog soka

1 suha rajčica

Sol , papar i čili (po ukusu)

500 g Fettuccino pašte (može i riža , njoke itd …)

POSTUPAK :

1 . avokado prepoloviti , izvaditi košticu pa žlicom izvaditi meso iz kore …

2 . staviti sve sastojke u blender ili sjeckalicu te sve usitniti dok ne nastane pesto …

3 . u vruću , kuhanu paštu umiješati pesto (količina koju želite umiješati je na vama) …

NAPOMENA I SAVJETI :

Ostatak pesta stavite u čistu teglicu , obavezno pritisnite žlicom kako bi izašlo više zraka te dodajte ulje na površinu kako bi bila u potpunosti pokrivena .

Ulje se stavlja na površinu da bi pesto mogao trajati 2-3 dana u hladnjaku , ali ako ga ne mislite odmah potrošiti, dodajte mu malo više soli kako se ne bi pokvario .

Obavezno pripazite da kupite zreo avokado









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri