# Сальса верде с фисташками

Рецепт от V-ZUG AO

| | |
|---|---|
| Приготовление | 15 Mins |
| Время приготовления | 5 Mins |
| штук | 1 |

Ароматный пряный соус с фисташками идеально подходит для пиццы, овощей гриль или в качестве дип-соуса для хлеба.

## Ингредиенты

30 очищенных фисташек, обжарить

60 г гладколистной петрушки, листья оборвать, крупно нарезать

2 ч. л. каперсов, без жидкости

1 зубчик чеснока, измельченный

½ лимон, тертая цедра и сок

2 ст. л. белого бальзамического уксуса

100 мл оливкового масла

немного соли

немного перца

## Приготовление

Положить фисташки в кухонный измельчитель и измельчить. Добавить петрушку и все ингредиенты, включая оливковое масло, немного взбить, приправить солью и перцем. Вылить сальсу в подготовленную банку.

## Советы

Сальсу верде с фисташками можно хранить в холодильнике плотно закрытой около 1 недели.

Вместо петрушки можно использовать смесь базилика, мяты, зеленого лука и петрушки.

## Аксессуары

1 банка (прибл. 200 мл), стерилизованная

## Дополнительная информация

| | |
|---|---|
| Составлен | 02.09.2025 |