



Сальса верде с фисташками

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins
Время 5 Mins
приготовления
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

