



Сальса верде з фісташками

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	5 хв
готування	
шт.	1

Ароматний пряний соус з фісташками ідеально підходить для піци, овочів гриль або як дип-соус для хліба.

Інгредієнти

- 30 очищених фісташок, підсмажити
- 60 г петрушки листової, листя обірвати, грубо подрібнити
- 2 ч. л. каперсів, без рідини
- 1 зубчик часнику, подрібнений
- ½ лимон, терта цедра та сік
- 2 ст. л. білого бальзамічного оцту
- 100 мл оливкової олії
- трохи солі
- трохи перцю

Приготування

Покласти фісташки у кухонний подрібнювач і подрібнити. Додати петрушку і всі інгредієнти, включно з оливковою олією, трохи збити, приправити сіллю і перцем. Перелити сальсу в підготовлену банку.

Поради

- Сальсу верде з фісташками можна зберігати в холодильнику щільно закритою близько 1 тижня.
- Замість петрушки можна використовувати суміш базиліка, м'яти, цибулі та петрушки.





Акcesуари

1 банка (прибл. 200 мл), стерилізована

