

Medvehagymás pesto

Hozzávalók:

- 100 g medvehagyma
- 35 g fenyőmag (pirított)
- 70 g kemény sajt
- 1 teáskanál só
- feketebors (őrölt)
- 100 ml olívaolaj



Elkészítés:

Késes aprító segítségével krémesítsük az összes hozzávalót, majd befőttesüvegbe töltjük, a felhasználásig hűtőben tároljuk. Pirításra kenve vagy tésztaszószként fogyasztva is kiváló lakoma.