DILGĖLIŲ PESTO SU KIETUOJU SŪRIU DŽIUGAS®



Ingredientai

3 stiklinės	smulkiai supjaustytų dilgėlių
1/2 stiklinės	kedro riešutų
1/2 stiklinės	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
3	česnako skiltelės
1/2 stiklinės	alyvuogių aliejaus
2 valgomieji šaukštai	citrinos sulčių
pagal skonį	druskos
pagal skonį	juodųjų pipirų

PARUOŠIMAS

Sudėti dilgėles, kedro branduolius, sūrį, smulkintas česnako skilteles, citrinos sultis, pagardinti druska bei pipirais, supilti pusę kiekio aliejaus ir sutrinti iki vientisos masės. Supilti likusį aliejų ir išmaišyti.

Skanaus!