

Žaliasis pagardas

Pagardinkite picas išskirtinai skaniu padažu!

1 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 15 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 1 vnt. avokado (nuplauto)
- 1 - 2 vnt. žaliųjų citrinų (nuplautų)
- 1 saujelės petražolių/kalendrų
- 2 skil. česnako (nulupty)
- 1 saujelės kedrinių pinijų/pistacijų branduolių
- 1 vnt. chalapos aitriosios paprikos
- 120 ml alyvuogių aliejaus
- 100 - 120 ml vandens
- 1 šaukšto druskos

- 1 Avokadą nulupkite, perpjaukite pusiau ir išimkite kauliuką. Minkštimą susmulkinkite ir sudėkite į dubenį. Iš žaliųjų citrinų išspauskite sultis ir užpilkite ant avokado.
- 2 Chalapos papriką supjaustykite, pašalinkite sėklas ir kotelį, o minkštimą sudėkite į dubenį prie kitų ingredientų.
- 3 Taip pat įdėkite česnaką, užberkite pagal skonį druskos, pipirų. Užpilkite aliejų ir vandenį.
- 4 Petražoles perliekite šaltu vandeniu, nusausinkite ir peiliu ant lentelės pasmulkinkite, po to sudėkite į dubenį prie avokado.
- 5 Suberkite riešutus ir elektriniu trintuvu viską sutrinkite iki norimos konsistencijos. Ragaukite su "Dr.Oetker" picomis.

Tip from the Test Kitchen

- Pagardui galima naudoti petražoles ar kalendras arba naudokite ir vienas, ir kitas – skonis bus įvairesnis, turtingesnis.