

GRAHOV PESTO IZ LIOFILIZIRANE JUHE

Sestavine:

- 1 vrečka liofilizirane [grahove juhe s špinačo SITA ULA](#)
- 5-6 žlice vroče vode (manj kot za juho!)
- 1 strok česna
- 5 žlic oljčnega olja
- 2 žlici limoninega soka
- 2 žlici oreščkov ali semen
(pinjole, sončnična semena, mandlji, orehi – kar imaš)
- sol in poper po okusu
- po želji:
 - parmezan
 - sveža bazilika ali peteršilj
 - ščepec čilija

Postopek:

1. Rehidracija: Liofilizirano juho prelij samo s petimi žlicami vroče vode, da dobiš zelo gosto kašo (in ne redko jušno teksturo!).
2. To zmes daj v mešalnik ali uporabi palični mešalnik.
3. Dodaj česen, limonin sok, oreščke/semena in oljčno olje.
4. Zmiksaj v gladek pesto. Če je pregosto, dodaj kapljico vode ali olja.
5. Poskusi in uravnaj okus s soljo, poprom in po želji s parmezanom.

Kako uporabiti ta pesto:

- Na **testeninah** (z malo vode od kuhanja testenin)
- Na **toastu z avokadom**
- Kot omako za **pečeno zelenjavo**
- V **rižotah, skledah, wrapih**
- Kot namaz v **sendviču**