

Помидоры с мятным песто

Автор: Мухаббат

04.08.2011 10:32 - Обновлено 18.08.2011 09:48



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 пучок мяты

1-2 ст.л. кедровых орешков

2-3 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. лимонного сока

СОЛЬ

Помидоры с мятным песто

Автор: Мухаббат

04.08.2011 10:32 - Обновлено 18.08.2011 09:48

3-4 средних помидоров

2 головки репчатого салатного лука

Песто: мяту вымыть, обсушить и разобрать на листики. Кедровые орехи поджарить на раскаленной сковороде без масла. Перемолоть листики мяты, кедровые орешки, оливковое масло и лимонный сок в блендере, добавить соль по вкусу.

Помидоры нарезать кружочками, репчатый лук (салатный) нарезать кружочками и разобрать на кольца. На тарелку выложить помидоры чередуя луком по-кругу. Слегка посолить и сверху выложить песто.

{comments on}