

Зелёная аджика

Автор: Jaxa

09.12.2010 05:58 -



Аджика получается очень ароматная с ореховым вкусом.

Требуемые ингредиенты

- 100-200г свежего зелёного острого перца(200 г. - для любителей очень острой аджики),
- 300 г. грецких орехов, чищенных,
- 100 г. чеснока, чищенного,
- 100 г. свежей кинзы,
- 100 г. свежего укропа,
- 100 г. свежей мяты,
- 100 г. свежего зелёного базилика,
- 4 ч.л.соли,
- 2 ч.л. сухой кинзы(кориандра),
- семян

Зелень хорошенько промыть и обсушить! Если зелень будет мокрой, то аджика может испортиться. Всё перекрутить на мясорубку на 2-3 раза, добавить соль, порошок семян кинзы, тщательно перемешать, получится однородная паста, похожая по консистенции на мягкое сливочное масло. Разложить в банки, утрамбовать и залить раст. маслом без запаха, чтобы не подсыхало сверху и не заветривалось. Хранить в холодильнике.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}