



## Тестенини со песто од домати сушени на сонце

Овде во Мои Рецепти веќе Ви претставивме неколку рецепти за песто, а еве и едно песто со црвена боја. Наместо да ставиме зелена билка, овде ставаме домати сушени на сонце. Во комбинација со тестенини, ќе уживате да го правите ова јадење во секое време од годината...



### Состојки:

- Убав грст домати сушени на сонце или суви домати
- Еден грст ореви
- 50 грама пармезан
- 2 чешниња лук
- 150 грама тестенини со форма на школи
- 200 милилитри маслиново масло
- Сол и бибер

### Чекор 1

За овој рецепт можете да искористите домати сушени на сонце или, за да заштедите, одберете суви домати кои лесно можете да ги најдете во продавница.

Овде ја користиме втората опција и сувите домати ќе ги ставиме во топла вода за да ги рехидрираме и да ги вратиме во живот.

### Чекор 2

Земете 2 чешниња лук... Притиснете ги и извадете им ги лушпите. Не треба да ги сечкате затоа што подоцна тоа ќе го стори блендерот...

Изрендајте околу 50 грама пармезан или пекарино сирење. Дел од сирењето ќе го искористиме за пестото, а дел за декорирањето подоцна...

### Чекор 3

Време е за песто: Земете тесен пластичен сад и во него ставете ги сите состојки... Прво доमतите, тие се главната состојка. Потоа уфрлете ги и лукот, пармезанот, оревите, солта и биберот. Прелијте ги со маслиново масло и изблендирајте...

Блендирајте околу 1-2 минути или додека да добиете густа црвена смеса со вкус на домати.

### Чекор 4

Загрејте малку вода и во неа ставете сол и маслиново масло...

Можете да искористите било каков вид тестенини, но овде користиме тестенини со форма на школки кои убаво ќе го задржат пестото подоцна кога ќе ги измешаме заедно...



### Чекор 5

Кога ќе ги исцедите тестенините, ставете ги во тава и почнете да ги мешате со пестото. Ставете обилна количина и добро промешајте...

### Чекор 6

Време е за сервирање: Со лажица ставете тестенини со песто на средината од чинијата... Две полни лажици би требале да се доволно...

Околу јадењето расфрлајте малку домати и ореви, а потоа испрскајте малку рендан пармезан одозгора!

### Совет

Не грижете се ако од овој рецепт Ви остане вишок песто. Чувајте го во фрижидер за друго јадење или намачкајте го на потпечен леб за лесен ручек... Пестото е одлична состојка да се има при рака во фрижидер.

---

### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)