

מחנות

10



כוסות פסול

אופן ההכנה:

קולים את הצנוברים במחבת ללא שמן עד להזהבה (זהירות, זה נשרף מהר מאוד). שוטפים את עלי הבזיליקום ומפרידים את העלים מהגבעולים. שמים את הבזיליקום והשום במעבד מזון וטוחנים למחית כמעט חלקה, כאשר תוך כדי טחינה, מוסיפים את שמן הזית בהדרגה ובזילוף עדין. מתבלים במעט מלח, מוסיפים את הצנוברים הקלויים ומערבבים עם כף. מעבירים לצנצנת ושומרים במקרר.

מצרכים:

שקית עלי בזיליקום טריים
5 שיני שום
1¼ - כוס שמן זית
40 גרם צנוברים (בערך חופן)
קורט מלח (לא להגזים!)



בגאזון