

## PORCSIN PESZTÓ

### Hozzávalók:

- kb. 2 maroknyi porcsin levél és zsenge szár
- 2 evőkanál napraforgómag
- 1 kiskanál extraszűz olíva-, avokádó-, vagy tökmagolaj
- pici só
- pár csepp citromlé

### Elkészítés:

A porcsint alaposan megmossuk, leveleire tépkedjük, a vékonyabb/zsengébb szárat is feldaraboljuk. A napraforgómagot serpenyőben óvatosan megpirítjuk, majd egy késes aprítóban vagy mákdarálóban pépesre aprítjuk. Ha az aprítóban készítjük, akkor egy kanállal felkavarjuk a magpépet, majd összekeverjük a hozzáadott porcsinnal, és a géppel összepépesítjük. Az aprítónk teljesítményétől függően, lehet hogy többször át kell kevernünk, fel kell lazítanunk egy kanállal. Ha száraznak tűnik, kicsi felforralt majd lehűtött vízzel hígíthatjuk. Közben sózzuk és a végén hozzákeverjük a kicsi olajat is. A levegőn hamar oxidálódik, elveszíti szép zöld színét, bebarnul, kicsi citromlé hozzáadásával elkerülhetjük ezt. Ha szép krémes, el is készültünk!