
ZAPRAWA Z LIŚCI BAZYLI

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1230 razy.

4 łyżki umytych, drobno posiekanych świeżych listków bazylii
2 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego
1 ząbek czosnku
1 łyżka umytego, drobno posiekanego szczypiorku
1 łyżeczka oliwy lub oleju
sól

Posiekane listki bazylii przetrzeć przez sito. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę, połączyć z przetartą bazylią i sokiem cytrynowym lub octem, mieszając dodać oliwę lub olej i szczypiorek oraz 1 łyżkę chłodnej, przegotowanej wody. Przyprawić do smaku solą. Wykorzystywać do surówek i sałatek, zwłaszcza z warzyw mało aromatycznych. Można przechować w lodówce 2 dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD