
Sos z czarnych oliwek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1980 razy.

20 czarnych oliwek bez pestek,

60 ml wywaru z drobiu,

2 ząbki czosnku,

3 filety anchois,

kilka posiekanych kaparów,

100 ml oliwy,

sól,

pieprz,

3 łyżki octu winnego.

Oliwki i wywar mięsny rozetrzeć na gładką masę z rozgniecionym czosnkiem i anchois. Dodać kapary, oliwę, sól, pieprz i ocet winny do smaku. Dokładnie wymieszać .

Podawać dobrze schłodzony.