

Zelená omáčka

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky ingrediencie (1 PL strúhanky, 2 strapce petržlenu, 1PL kapary, 2 kyslé uhorky, vajcia natvrdo, 1-2 PL octu, 2 strúčiky, fileť ančovičiek v oleji, soľ) vložíme do mixéra a počas mixovania pridávame cez otvor v kryte olej (1/2 pohár), kým nezískame krémovú zmes. Mixér občas zastavíme a zotrieme okraje nádoby. Omáčka sa výborne hodí k burgundskému, varenému a pečenému mäsu, fašírkam, zemiakom a opečenej paprike.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 12 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Olivový olej** - 8 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kyslé uhorky** - 40 g
- **Ocot** - 10 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

