



Omáčka chimichurri

Ingredience

olivový olej: 3 PL
vinný ocet: 3 PL
oregano: 1 PL
rozmarýn: 1 PL
chilli koření: 0.5 KL
petrželka: 4 PL
stroužek česneku: 1 ks
bobkový list: 1 ks
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

V míse smícháme vinný ocet, rozdrcený bobkový list, olivový olej, prolisovaný česnek, chilli koření, rozmarýn, oregano, nejemno nakrájenou petrželku, osolíme, opeříme a necháme v lednici 3 hodiny uležet. Výborná omáčka chimichurri se hodí ke grilovanému masu nebo rybám.

Omáčka chimichurri - recept

V míse smícháme vinný ocet, rozdrcený bobkový list, olivový olej, prolisovaný česnek, chilli koření,

rozmarýn, oregano, najemno nakrájenou petrželku, osolíme, opeříme a necháme v lednici 3 hodiny uležet. Výborná omáčka **chimichurri** se hodí ke grilovanému masu nebo rybám.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí