

## Sos z czarnych oliwek

**PAWEŁ29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**20 czarnych oliwek bez pestek**

**60 ml wywaru z drobiu**

**2 ząbki czosnku**

**kilka posiekanych kaparów**

**100 ml oliwy z oliwek**

**3 łyżki octu winnego**

**sól**

**pieprz**

**anchois**

3 filetów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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 schłodzony.