

TAPENADA Z CZARNYCH OLIVEK



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwki czarne	150 g
czosnek ząbki	2 szt
kapary	2 łyżki
anchois	2 szt
natka pietruszki	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
oliwa	4 łyżki
chili Prymat	1 szczypta
czarny pieprz mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Anchois moczymy przez ok. 20 minut w mleku.

W blendera wkładamy oliwki, kapary, czosnek, anchois, natkę pietruszki i chili.

Dodajemy sok z cytryny i oliwę - miksujemy na gładką masę.

Doprawiamy pieprzem i odstawiamy do schłodzenia na ok. pół godziny.

Smacznego!