

Tapenada z czarnych oliwek



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwki czarne Smak	1 słoiki
kapary całe Smak	1 łyżka
czosnek	5-6 ząbków
filety anchois	2-3 sztuki
Tymianek suszony Prymat	2 łyżki
sok z cytryny	z 1 owocu
oliwa	120 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Obierz ząbki czosnku. Wyciśnij sok z cytryny.
2. Zblenduj [czarne oliwki](#), kapary, czosnek, anchois, tymianek, oliwę i sok z cytryny.
3. Dopraw świeżo zmieloną solą i pieprzem. Wymieszaj.
4. Tapenadę przełóż do szklanego naczynia. Wierzch polej oliwą.
5. Pastę podawaj na chrupiących grzankach. Możesz jej również użyć do sosów lub jako dodatek do warzyw lub mięs.