

Zielony sos „ krzyżówka \":



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1/2 pęczka natki pietruszki, 1/2 pęczka koperku, 3 średniej wielkości ząbki czosnku

otarta z 1 cytryny skórka cytrynowa, łyżeczka sosu Sambal Oelek

1 twardy pomidor pozbawiony pestek i pokrojony w drobną kosteczkę

olej z pestek winogron

1/3 szklanki

papryka żółta

1 łyżka (pokrojona w kostkę)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć natkę pietruszki i koper, osuszyć i oberwać grubsze łodyżki. Drobno pokroić. Ząbki czosnku oczyszczone utrzeć z odrobiną soli. Cytrynę sparzyć, wytrzeć i drapaczkiem do skórek cytrusowych otrzeć cieniutkie paseczki. Wszystko wymieszać dodając pomidora, paprykę, olej. Doprawić szczyptą soli, pieprzu i sosu sambal oelek.

Podawać w miseczce do polewania potrawy, dodawać na patelnię i wymieszać z okrasą do polania (np. skwareczki do kraszenia), do zup, do sałatek, surówek i gdzie tam pasuje).

Żeby mieć zawsze pod ręką robię podwójną lub potrójną porcję a nie wykorzystaną resztę mrozę wlewając w małe pojemniczki. Potem wystarczy tylko odpowiednio wcześniej wyjąć i poczekać aż się rozmrozi lub wrzucić bezpośrednio na patelnię lub do garnka.