

## Na szybko: Tapenada



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>czarne oliwki</b>	220 g (słoik)
<b>czosnek</b>	2-3 ząbków
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>kapary</b>	1 łyżka (odsączone z zalewy)
<b>natka pietruszki</b>	3 łyżki (posiekanej)
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	5 łyżek
<b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>bagietka</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do misy robota wsypujemy odsączone oliwki, kapary, czosnek oraz oliwę z oliwek i sok z cytryny. Miksujemy. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki, ostrą paprykę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszamy dokładnie i odstawiamy żeby smaki się przegryzły. Podajemy na grzankach z bagietki.