

Zelená omáčka



Ingredience pro 4 osoby

100 gr	Petrželka
100 ml	Olivový olej extra panenský
50 ml	Vinný ocet bílý
1 ks	Stroužek česneku
2 ks	Vejce M
30 gr	Rohlíky
2 ks	Ančovičky v oleji
10 gr	Kapary
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava:

30
min

Vaření:

10
min

Odpočinek:

0
min

Cena



1.

2 vejce

Nejprve si dáme vařit vajíčka: vložíme je do studené vody, přivedeme k bodu varu a vaříme 8 minut. Poté je ochladíme ve studené vodě a oloupeme. Rozkrojíme napůl a opatrně, abychom nerozbili bílek, vytáhneme žloutek. Bílky dáme stranou, do omáčky se nepřidávají...



2.

30 gr rohlíčů | **50 ml vinného octu**

Nakrájíme rohlíky a namočíme je do octu...



3.

100 gr petrželky

Připravíme si petrželku: odstraníme stonky a necháme jen lístky...



4.

Důkladně petrželku omyjeme a v odstředivce na salát vyždímáme. Pokud nemáte odstředivku, osušte petrželku kuchyňským papírem...



5.

10 gr kaparů 2 ančovičky 1 stroužek česneku

Česnek oloupeme. Kapary odkapeme z nálevu a ančovičky osušíme kuchyňským papírem z přebytečného oleje...



6.

100 ml oleje sůl čerstvě mletý pepř

Poté vše vložíme do misky, přidáme olej a mixujeme, dokud omáčka nezíská jemnou konzistenci. Dochutíme solí a pepřem. Naše zelená omáčka je hotová.

Abychom nemuseli vyhazovat bílky, naplníme je omáčkou a servírujeme.