



Bazalková omáčka

Ingredience

svazek čerstvé bazalky
smetana: 250 ml
olej: 30 ml
česnek - stroužky: 2 ks
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Česnek oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozežřejeme olej a česnek na něm krátce osmahneme. Zalijeme smetanou, osolíme, opepříme a přidáme omytou, nadrobno nasekanou bazalku. Bazalku také můžeme rozdrtit v hmoždíři. Vše promícháme a přivedeme k varu a krátce provaříme. Bazalková omáčka se...

Bazalková omáčka - recept

Česnek oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozežřejeme olej a česnek na něm krátce osmahneme. Zalijeme smetanou, osolíme, opepříme a přidáme omytou, nadrobno nasekanou bazalku. Bazalku také můžeme rozdrtit v hmoždíři. Vše promícháme a přivedeme k varu a krátce provaříme. **Bazalková omáčka** se podává například s těstovinami, které uvařené přidáme na pánev

a prohřejeme s omáčkou.

Tip: Bazalková omáčka bude výborně chutnat také s nasekanými či najemno namletými vlašskými ořechy, které osmahneme na oleji společně s česnekem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí