

Bazalková omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- olej 3 lžíce
- smetana 250 ml
- vlašské ořechy 150 g
- česnek 2 stroužek
- bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na drobno
2. Vlašské ořechy umeleme na jemno
3. Stroužky česneku i ořechy krátce osmahneme na rozehřátém oleji a zalijeme smetanou
4. Podle chuti osolíme, opeříme, přisypeme na drobno nasekanou bazalku, promícháme, přivedeme k varu a pak odstavíme z tepla.