Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Чесночный соус

5 июня 2014 16:45 · https://open-cook.ru/recipes/chesnochnyj-sous



Этот соус не давал мне покоя несколько дней, взбрело в голову приготовить его на основе масла оливкового и чеснока, да все никак не получалось подобрать пропорции и дополнительные ингредиенты, чтобы получилось хорошо. Столько экспериментировала и, наконец, вышел вкуснейший чесночный соус, который очень понравился Илье Николаевичу. Отлично подходит к салатам из свежих овощей, рыбе и пасте.

Для приготовления примерно *200 мл* соуса нужно:

- 1/2 стакана оливкового масла
- 2-3 веточки петрушки или укропа (а можно базилик зеленый добавить)

- 4-5 зубчика чеснока (средних таких, не маленьких)
- 2-3 ст.л. лимонного сока
- 1 ст.л. жидкого меда
- 1 ч.л. русской горчицы
- 1/4 ч.л. белого винного уксуса (можно заменить на яблочный, тоже хорошо получится)
- 1,5 ч.л. соли

Чеснок почистить, зелень промыть и обсушить. Все ингредиенты сложить в чашу блендера.



Взбить все на высокой скорости примерно полминуты.



Вуаля! Волшебный соус готов буквально за 5 минут :)
2 дня соусу ничего не было, думаю, что в герметичном контейнере он прекрасно проживет и дольше.



Напоминаю, этот соус очень хорошо подходит к салатам, рыбе и пасте))
Приятного аппетита!