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

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

Базиликовый соус

20 мая 2015 15:53 · https://open-cook.ru/recipes/bazilikovyj-sous



Очень вкусный соус из **базилика**! Отлично подходит и к мясу, и к рыбе, и к овощам. Готовится две минуты, но сколько удовольствия он приносит :)

Примерно на полстакана соуса:

- 3-4 веточки свежего **базилика**
- 2-3 зубчика чеснока
- 0,5 стакана сметаны (любой жирности, какая вам больше нравится)
- 1 ч.л. лимонного сока
- соль, перец черный свежемолотый по вкусу

С веток базилика оторвать листья.



Чеснок почистить и нарезать на 2-3 части, если зубчики большие. Базилик можно порезать или порвать на маленькие кусочки.



В чашу блендера сложить сметану, *базилик*, чеснок и лимонный сок. Взбить блендером до однородного состояния.



Соус получится красивого нежно зеленого цвета, с приятной консистенцией. Если вкуса **базилика** будет мало, добавьте еще листьев и измельчите.



Подавать можно сразу или убрать в холодильник, пару часов он точно переживет.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Alex # 20:17 10.06.2015

Спасибо за отличный рецептик соуса!
Подскажите,а подойдёт ли такой соус в салат Цезарь?

Заранее спасибо за ответ!

> **Анна Нечаева** # 05:29 11.06.2015
>
> На здоровье.
> Для классического салата Цезарь нужен одноименный соус, в нем то вся суть салата и находится. А так, конечно, можете добавлять этот соус в любой салат.

Гость # 20:35 5.10.2022

Чеснок перебивает весь вкус базилика