



Salsa verde

przepisy.pl



Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- jajka - 3 sztuki
- główka czosnku - 1 sztuka
- pęczek natki pietruszki - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 250 unit
- woda - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bulionetkę Knorr rozprowadź w 200 mililitrach wody. Zagotuj do momentu, gdy wszystko się połączy.
2. Ugotuj jajka na twardo. W międzyczasie pokrój czosnek oraz cebulę, i podsmaż na złotobrązowo na oliwie (wykorzystaj całą oliwę).
3. Pietruszkę i jajka drobno posiekaj. Dodaj do cebuli i czosnku.
4. Przełóż do moździerza.
5. Wszystko mocno utrzyj. Jeśli nie masz moździerza, wykorzystaj mikser.
6. Dolewaj bulion do czasu, gdy sos uzyska właściwą konsystencję.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl