Omáčka z oliv

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
2 lžíce olivového oleje
3 oloupaná rajčata
2 lžíce rajčatového protlaku
1 stroužek česneku
2 dcl bílého vína
250 g žampionů
20 naložených zelených oliv bez pecek
sůl
pepř
petrželka

Postup

Postup přípravy: Na rozehřátém oleji opečeme prolisovaný česnek, přidáme nakrájená rajčata, přikryjeme a pomalu dusíme. Přilijeme víno, přidáme očištěné nakrájené žampiony, rajčatový protlak a asi 5 minut dusíme. Nakonec přidáme rozpůlené olivy a prohřejeme. Omáčka by měla být hodně hustá. Na talíři sypeme sekanou petrželkou. Vhodná k rybám na rožni a minutkovým úpravám masa.