

Omáčka z oliv

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

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.