

Sos de busuioc



Laura
Sava

Si iata ca, intr-un sfarsit, am reusit sa pregatesc acel sos de busuioc de care va tot ziceam la postul cu **budınca de dovlecei** (sapati dupa discutie pe la comentarii ☐) si care e, fara nici o exagerare, o desfatara a gusturilor: e putin acrisor, aromat cu busuioc si cu o tenta fina de masline!

Eu l-am pregatit cu ajutorul shakerului de la **Tupperware** (de la ei am, de altfel, si reteta) dar voi, daca nu-l aveti, puteti folosi cu incredere si unul simplu.

Ingrediente:

- 15 frunze de busuioc proaspat, maruntite sau 1 lingura mare de busuioc uscat, din plic
- 2 catei de usturoi, pisati

- 2 linguri otet
- 3 linguri pasta de rosii
- 50 ml ulei de masline (sau floarea soarelui)
- sare si piper dupa gust

Mod de preparare:

Nu o sa va vina sa credeti cat de usor se prepara acest sos! Foarte usor ☐

Tot ce trebuie sa faceti este sa puneti toate ingredientele in shaker, sa agitati energic de cateva ori...si gata!

Sosul se serveste peste feliile de budinca (de dovlecei, cu link mai sus) cat si peste cele de la **budinca de legume** (pe care v-am aratat-o deja ☐).

O puteti, de asemenea, servi langa preparate la gratar, carne, cartofi fierti sau copti.

Cateva poze, care mi-au rapit de doua ori mai mult timp decat prepararea sosului :)))



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura Sava



Laura
Sava



Laura Sava



*Laura
Sava*

Fain de tot!!!

Va sfatuiesc sa faceti doua portii din start, daca va apucati de el
□