

Sos de busuioc



Si iata ca, intr-un sfarsit, am reusit sa pregatesc si sosul de busuioc de care povesteam la postul cu [budinca de dovlecei](#) (sapati dupa discutie pe la comentarii :P) 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
- 2 1/2 linguri pasta de rosii
- 50 ml. ulei de masline (sau floarea soarelui)
- sare si piper dupa gust

Mod de preparare:

Se prepara foarte usor: se pun toate ingredientele in shaker si se agita energic de cateva ori. 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 :D). Se poate, de

asemena, 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 :)))





<http://savaiaura.blogspot.com>



<http://savaiaura.blogspot.com>



<http://savaiaura.blogspot.com>



Fain de tot ☐

...sa faceti doua portii din start, daca va apucati de el ☐