fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Gremolata bez cukru - przepis

To drobno siekany dodatek, nie płynny sos. Natka łączy się ze skórką cytrynową i czosnkiem.

Czas przygotowania: 5 min

Czas całkowity: 5 min

Porcje: około ¾ miarki cup

Składniki

Gremolata

- 1 średni pęczek natki pietruszki, około ¾ miarki cup po posiekaniu
- skórka z 1 średniej cytryny, około 1 łyżeczki
- 1 średni ząbek czosnku, przeciśnięty lub posiekany

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Umyj natkę i osusz czystą ścierką. Wilgotna będzie się zbrylać.
2. Ostrym nożem odetnij grube łodygi. Cienkie mogą zostać. Drobno posiekaj natkę; przełóż do małej miski.
3. Wmieszaj skórkę cytrynową i czosnek. Podaj świeżą gremolatę; przykrytą przechowuj w lodówce do 4 dni.

Źródło przepisu: https://cookieandkate.com/gremolata-recipe/