Pasta z ančoviček

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Ančovička v oleji 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Provensálské koření 1 ks
- Olivový olej 200 ml
- Vinný ocet 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ančovičky vyjmeme z oleje a dáme do vyšší nádoby (k mixování). Česnek nakrájíme na 2-3 menší kousky.
Přidáme k ančovičkám spolu s vinným octem, pepřem z mlýnku, olivovým olejem a provensálským kořením. Rozmixujeme na hladkou pastu.
Mažeme v tenké vrstvě na plátky bagety/toastového chleba ogrilované na sucho, s knackebrotem nebo jako omáčku k syrové zelenině, vařenému vajíčku apod.