



Argentyński sos chimichurri

Autor: najlepszewkuchni.pl

Chimichurri to sos wywodzący się z Argentyny, który popularność zyskał już na całym świecie. Składa się z oliwy z oliwek, octu winnego, czosnku, papryczki chili oraz świeżych ziół (natki pietruszki i oregano), które zdecydowanie grają tu pierwsze skrzypce. Idealny do dań z grilla lub pieczonych pierogów empanadas.

Przygotowanie

Krok 1

Zioła umyć i osuszyć. Oderwać same listki, które następnie bardzo dokładnie posiekać.

Krok 2

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Umieścić razem z ziołami w małym słoiku.

Krok 3

Do słoika dodać również ocet winny, oliwę z oliwek i suszone płatki chili. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać.

Krok 4

Słoik zakręcić i odstawić sos w chłodne i zacienione miejsce na kilka godzin, aby smaki się dobrze przegryzły.

Osób: 2-5

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 pęczek natki pietruszki,
- 2 gałązki oregano,
- 2 łyżki octu z czerwonego wina,
- 3 ząbki czosnku,
- 6 łyżek oliwy z oliwek,
- ½ łyżeczki suszonych płatków chili,
- sól morską i świeżo zmielony pieprz (do smaku)