

Garstyčių padažas



Gaminimas

Smulkiai susmulkinti Šaloto svogūnus ir česnakus, apkepti alyvuogių aliejuje ant mažo karščio kol apskrus. Tuomet palaukiame kol atvės.
Sumaišyti ingredientus: Apkeptus svogūnus ir česnakus, citrinos sultis, įtarkuoti citrinos žievelės, kurkumos, grūdėtas garstyčias ir sutrinti blenderiu.
Ant galo įpilame alyvuogių aliejaus ir išplakame kol konsistencija bus jogurto pavidalo. Paskaninti druska, pipirais, cukrumi.
Padažas tinkamas kepsniams, šašlykams, salotoms.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Šaloto svogūnas
4 vnt. (skiltelės)	Česnakai
1 vnt.	Citrinos sultys
350 g	Grūdėtos garstyčios
1l	Alyvuogių aliejus
0,5 a.š.	Kurkumas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Cukrus