

Tapenáda z černých oliv

Suroviny:

ANČOVIČKY	100 G	PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ	5 G	OLIVOVÝ OLEJ	200 ML
STROUŽEK ČESNEKU	4	KAPARY	75 G	SŮL, PEPŘ	KOLIK JE TŘEBA
ODPECKOVANÉ ČERNÉ OLIVY	500 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA			
½ SUŠENÉ A ½ V NÁLEVU					

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Ančovičky Česnek	100 g 4 stroužky	Vložit do nádoby	–	2500 ot/min.	10 s	Otevřený	
2	Olivy Kapary Koření	500 g 75 g 5 g	Přidat	–	800 ot/min.	30 s	Otevřený	
3	Malý pramínek oleje Citronová šťáva Sůl Pepeř	200 ml 1 Kolik je třeba Kolik je třeba	Vložit do nádoby	–	700 ot/min.	40 s	Zavřený	Ochutnat a dochutit.
4			Mixování	–	1000 ot/min.			Pokud si přejete jemnější tapenádu, dále směs rozmixujte.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné použít i další druhy oliv (zelené, s rozmarýnem, atd.).
Při chodu robotu přidávejte tenký pramínek oleje, to tapenádu našlehá stejně jako majonézu.

