



Tajemnicza tapenada z czarnych oliwek

23 listopada 2012

Pastę z czarnych oliwek przygotowuję mojemu mężowi zawsze w piątek po południu. W ten sposób z kieliszkiem czerwonego wina i pastą na chrupiącej bagietce świętujemy początek weekendu. Pastę nazywamy ironicznie "tajemną", bo nie chcę zdradzić mężowi składników i ich proporcji, wypieram się ich nawet wtedy, gdy znajdzie i rozpozna w niej większe kawałki oliwek lub czosnku.

Składniki:

- 200 g czarnych oliwek
- 30 g parmezanu
- 1 ząbek czosnku
- oliwa z oliwek
- bagietka lub grzanki z białego pieczywa
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Odsączone z zalewy czarne oliwki wrzucam razem z jednym obranym ząbkiem czosnku i pokrojonym na mniejsze kawałki parmezanem do blendera i miksuję.
2. Po parunastu sekundach otwieram blender i dolewam 2 łyżki oliwy. Solę do smaku.
3. Ponownie miksuję, tak, żeby poszczególne składniki nie były już widoczne, ale równocześnie żeby pasta nie była całkiem gładka.

Z podanej ilości składników powstanie mały słoiczek pasty. Do składników powyżej można też dodać 3-4 fileciki anchois i 2 łyżki kaparów, wtedy otrzymamy tradycyjną prowansalską tapenadę.