Naminis Cezario padažas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 vnt. kiaušinis (kambario temperatūros)
- 1 arb. šaukštelis Dižono garstyčių
- 1 valg. šaukštas citrinos sulčių
- 150 ml švelnaus alyvuogių, avokadų ar kito neutralaus aliejaus
- 1 maža skiltelė česnako
- 1-2 vnt. ančiuvių filė
- Žiupsnelis druskos ir juodųjų pipirų
- 2 valg. šaukštai smulkiai tarkuoto parmezano sūrio
- (Šlakelis vandens) – jei norisi skystesnės konsistencijos

Gaminimo eiga

1. Į aukštą stiklainį sudėkite kiaušinį, garstyčias, citrinos sultis, česnaką, ančiuvius, druską, pipirus ir užpilkite aliejumi.

2. Įstatykite rankinį trintuvą į patį dugną ir plakite nejudindami, kol apačioje susidarys tiršta masė.

3. Lėtai kelkite trintuvą į viršų, kol visas aliejus susiplaks.

4. Išjunkite trintuvą, įberkite parmezano sūrį ir įmaišykite jį šaukštu. Jei padažas per tirštas – įpilkite šlakelį vandens ir išmaišykite.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt