



Chimichurri mērce

Chimichurri ir ķiploku-pētersīļu mērce no Argentīnas, ko parasti pasniedz ar steiku vai grilētu gaļu.



6-8 15-30 MIN

Nepieciešams

1 vesels ķiploks (aptuveni 10-15 daiviņas)
1 ēdamkarote maltās paprikas
1 tējkarote maltu melno piparu
2 saujas pētersīļu
½ tējkarote oregano
aptuveni 150ml olīveļļas
Šļuka vīna etiķa (aptuveni puse no olīveļļas daudzuma)
2 lauru lapas
Čili pulveris
Sāls

Pagatavošana

1. Nomizojiet un saspiediet ķiploku un pētersīļus (bez kātiņiem). Ķiploku un pētersīļus varat sagriezt ar nazi vai saberzt piestiņā.
2. Iemaisiet čili pulveri, oregano, papriku un piparus. Beigās pievienojiet lauru lapas.
3. Pievienojiet olīveļļu un vīna etiķi un mazliet sāls. Kārtīgi samaisiet
4. Izņemiet lauru lapas. Mērce ir gatava!