

10 **грецких орехов**, головка **чеснока**, 3 столовые ложки **растительного масла**, сок 0,5 **лимона**
или столовая ложка
сухого вин
а.
Очистить орехи, ядра прогреть на сухой сковороде при постоянном потряхивании или помешивании. Хозяйка должна знать, что ядра орехов очень скоро обугливаются, поэтому отходить от нагретой сковороды ни на минуту нельзя. Орехи можно истолочь в фарфоровой ступке или измельчить в кофемолке. Растирая ореховую массу, по капле прибавлять воду до желаемой вами консистенции соуса, влить вино или лимонный сок, размешать, прибавить очень мелко шинкованные листья пряной зелени. После того как ореховая кашица будет растерта с чесноком в однородную массу, подавать соус к отварному топинамбуру или к картофельным блюдам.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ