



Włoski sos gremolata

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 4 porcje

Składniki:

świeża natka pietruszki - 1 pęczek

czosnek - 1-2 ząbek

skórka z cytryny - 1 łyżeczka

sól - - do smaku

oliwa z oliwek - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Natkę pietruszki bardzo drobno posiekaj. Dodaj drobno posiekany czosnek oraz startą skórkę cytrynową i dodaj niewielką ilość oliwy. Spożyć od razu.