

Omáčka na těstoviny s konopnou herbou

Složení:

konopná herba k dalšímu zpracování
konopná sůl
červená cibule
čerstvé žampiony
3 stroužky česneku
pepř, chilli
majoránka, oregano
olej
rajský protlak

Příprava: Na troše oleje orestujte pokrájenou cibuli, přidejte žampiony a česnek. Přisypte 1–2 gramy nadrcené konopné herby k dalšímu zpracování. Na orestovanou směs vyklopte rajský protlak, přilejte trochu vody. Nechte pod pokličkou dusit a ochuťte kořením dle chuti (konopnou solí nebo provence, pepř, chilli, majoránka, oregano...).

Podávejte s vařenými těstovinami.