

# Mojo Verde

Mojo Verde je zeleni umak s češnjakom; uz crveni pikantni umak (Mojo Picón) jedan je od dva najpoznatija umaka tipična za kuhinju Kanarskih otoka.



## Sastojci:

- 1 glavica češnjaka
- 1 vezica svježeg lista peršina ili korijandera\*
- 1-2 dl maslinovog ulja\*\*
- 2-3 žlice bijelog vinskog octa
- 1/2 žličice mljevenog kumina\*\*\*
- soli prema potrebi

## Priprema:

1. Peršinov (korijanderov) list operite, osušite i natrgajte/narežite. Češnjak očistite i po potrebi narežite.
2. Češnjak, ocat, kumin, malo soli i žlicu-2 ulja izmiješajte te izmiksajte u blenderu ili štapnim miskerom. Dodajte peršinov list te, uz dodavanje ulja, izmiksajte u pastu. Ako je potrebno, još dosolite i-ili dodajte octa.

**Napomene:** Ovako pripremljen umak poslužite s ribom ili mesom, najbolje uz 'zgužvani' krumpir (Papas Arrugadas). Umak može u poklopljenoj posudi u hladnjaku stajati nekoliko dana. \* U receptu je naveden peršin ili korijander. U nekim drugim izvorima pronašla sam čak i celerov list. Probala sam umak napravljen s korijanderom i ovaj s peršinom - draži mi je s peršinom, a vi uzmite što više volite. \*\* U receptu je navedeno 2 dl ulja. Meni je bilo dovoljno 1-1, 5 dl; sve ovisi koliko gust umak želite i koliko je debela vezica začinskog bilja. \*\*\* Kumin (engl. Cumin) nije kim (engl. Caraway). Više recepata karakterističnih za kuhinju Kanarskih otoka naći ćete na tagu [kanari](#), a više o Kanarskim otocima (španjolskom arhipelagu koji se nalazi zapadno od sjeverne obale Afrike) [ovdje](#). Recept je napisan 18.12.2009.