

Cibulová zálivka

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00026

Suroviny

Ingredience::

1 malá cibule, sůl, snítky kopru, 2 lžice vinného octa, bílý pepř, 1 lžička balzamického octa, 1 lžička hrubozrné hořčice, 6 lžic olivového oleje

Postup

Příprava:

Jemně nasekáme oloupanou cibuli, posypeme ji solí a necháme zhruba 3 minuty v klidu. Najemno nasekáme omytý a osušený kopr. Rozšleháme bílý vinný ocet, bílý pepř, balzamický ocet a hořčici, zvolna zašleháme olej. Přimícháme sekanou cibuli a kopr