

Ochucená bezvaječná majonéza z tvarohu

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

2x polotučný tvaroh ve vaničce (lze použít i v kostce, ale výsledek není tak jemně hladký), 2 kávové šálky slunečnicového oleje, sůl, pepř, popř. česnek nebo mletá pálivá paprika

Postup

Postup přípravy: Vyklepeme tvaroh do hluboké mísy a mícháme v jednom směru dřevěnou vařečkou - přidáváme olej po lžičce než se vytvoří majonéza - nebo to hodíme do mixéru :-). Ochutíme a můžeme použít na chlebičky místo pomazánky, obzvlášť se mi osvědčila pod zeleninou (rajčátka, papriky, okurky) nebo pod rybičky, kyselé okurky, vařená vejce.