

Jogurtovo-bylinková zálivka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

15 g čerstvé máty (nebo bazalky

kopru

fenylku

korinadru

řeřichy)

15 g čerstvé petrželky

10 g čerstvé pažitky

200 ml netučného jogurtu

0,5 citronu - šťáva a kůra z

0,5 lžičky papriky

špetka cukru (není nutná)

čerstvě mletý černý pepř

sůl

Postup

Postup přípravy: Bylinky rozmixujeme s takovým množstvím jogurtu, aby vzniklo hladké pyré. Pyré vlijeme do misky, vmícháme zbylý jogurt, citronovou kůru a šťávu, papriku a cukr, dochutíme. Tato zálivka je vhodná k letním salátům. V chladničce vydrží tři dny.