

Sardinková omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 konzerva sardinek

1 houska

2 lžíce mléka

200 g majonézy

3 stroužky česneku

solí

cukru

Postup

Postup přípravy: Sardinky scedíme, olej si ponecháme. Z housky odkrojíme kůrku, střidku zalijeme mlékem a olejem ze sardinek. Vymačkanou housku, okapané sardinky a majonézu mixujeme, až vznikne hladká omáčka. Poté přidáme nakrájený česnek a promícháme. Necháme chladit 3 hodiny v chladničce. Vychlazenou omáčku scedíme přes husté sítko, abychom odstranili česnek a dochutíme solí pepřem. Stroužky česneku můžeme nahradit trochou citronové šťávy nebo octa.