Zálivka s medem a hořčicí

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 lžíce olivového (slunečnicového) oleje, 150 ml nízkotučného jogurtu, šťáva z 1 citronu nebo pomeranče, 1 lžička červeného (bílého) vína, 1 lžička francouzské hořčice, 1 lžička medu, čerstvě mletý černý pepř, sůl

Postup

Postup přípravy: V misce smícháme olej, jogurt, šťávu, víno, hořčici a med. Dochutíme. Skladujeme v chladu a spotřebujeme během 2-3 dnů. Zálivka je vhodná ke všem salátům, zvláště zelným a k salátům z kořenové zeleniny.