

Hořčičná zálivka s petrželkou

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 svazku petrželky

2 lžice bylinkového octa

1 lžice kremžské hořčice

sůl

pepř

1 stroužek česneku

4 lžice olivového oleje

Postup

Metlou romícháme bylinkový ocet a kremžskou hořčici. Přidáme sůl a pepř. Zašleháme olivový olej a vodu. Oloupeme a rozetřeme česnek. Nasekáme petrželku a přimícháme s česnekem do hořčičné zálivky. Dáme rozležet. Podle chuti ještě osolíme a opepříme.