

# Dresink Vinaigrette

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 2

- lolivový olej 6 lžíce
- cukr 1 ks
- ocet vinný 2 lžíce
- peř černý 1 špetka
- limetková šťáva 1 lžíce
- hořčice 1 lžíce

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Do misky dejte ocet, olej, šťávu z limetky, hořčici, sůl, cukr a pepř. Směs pečlivě promíchejte a vznikne dresink, který ihned použijte na salát.

Tuto zálivku si můžete dopřát ještě v těchto variacích:

Bylinková - do omáčky přidejte bazalku, petrželovou nať a tymián.

Sladká - stačí, když do základního receptu přimícháte lžičku medu.

Bez octa - ten můžete nahradit vínem či smetanou.