

Růžový islandský dresing

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- citrónová šťáva 2 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- cukr 1.2 lžička
- olej 1.4 l
- kečup 4 lžíce
- tvaroh 100 g
- ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 1 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Island

Počet porcí: 1

Postup:

Pozor, všechny přísady musí mít stejnou pokojovou teplotu!

Do nádoby vložíme vejce, citron. šťávu, hořčici, pepř, sůl a cukr, vložíme šlehací metlu a šleháme R 4.

Víkem během šlehání přikapáváme po 5sec. olej.

Po zašlehání oleje TM vypneme, vložíme zbylé přísady a mícháme R 4 / 15sec.

Hotovým dresinkem poléváme nakrájené krabí tyčinky.