

# Španělská omáčka Mojo de cilantro

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 2

- česnek 3 stroužek
- kmín 1 lžička
- Knorr Salad Dressing Bylinkový 1 balíček
- panenský olivový olej 1 sklenice
- lístky koriandru 40 g
- španělský vinný ocet 1 lžíce

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Česnek posekejte na jemno nebo prolisujte a dejte do hmoždíře.

Koriandr posekejte nadrobno a s kmínem přidejte do hmoždíře a důkladně směs podrťte.

Přisypte balení bylinkového dresinku Knorr a vlijte lžící vody. Promíchejte.

Až všechny složky vytvoří jednotnou hmotu, začněte za stálého míchání zvolna přidávat olivový olej.

Až se celý olej vstřebá, přidejte 1 lžičku octa a ještě chvíli míchejte, aby se tekutina spojila s hmotou.

Takto připravenou omáčku je možné nechat dokonce 2-3 hodiny v pokojové teplotě do doby, než ji využijete.

## Poznámka:

Tato tradiční španělská omáčka se skvěle hodí k pečeným bramborům, smaženým krevetám nebo k

čerstvé, křupavé bagetě.