

Hořčičná omáčka s koprem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pepř 0.5 lžička
- dijonská hořčice 0.5 hrnek
- sůl 0.5 lžička
- zakysaná smetana 0.5 hrnek
- kopr, drobně krájený 0.33 hrnek
- majonéza 1.5 hrnek
- citronová šťáva 2 lžíce
- najemno nastrohaná citronová kůra 0.5 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Finsko

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny přísady dejte do misky a šlehejte, až se vše dobře spojí. Ochutnejte a podle potřeby přidejte citronovou šťávu, sůl či pepř. Omáčku podávejte v míse nebo v jednotlivých miskách, ozdobenou snítkami kopru.