

Ruská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hořčice 5 g
- humr 15 g
- kaviár 10 g
- majonéza 40 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Humra nakrájíme na jemné nudličky.

V misce utřeme majonézu s hořčicí. Pak vmícháme nudličky humra a kaviár. Ruskou omáčku necháme vychladit.

Ruskou omáčku podáváme jako doplněk k masu nebo pečivu.