

Miso-tahini dresink s javorovým sirupem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- sezamová pasta tahini 4 lžíce
- javorový sirup 2 lžíce
- rýžový ocet 1 lžíce
- miso 2 lžička

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Všechny suroviny dáme do misky a vyšleháme je vidličkou dohladka
2. Přidáme tolik vlažné vody, abychom docílili konzistence, kterou potřebujeme
3. Dresink necháme v lednici chvíli uležet, pak s ním přeléváme zeleninové saláty z čerstvé zeleniny.

Poznámka:

Miso - Pasta ze sojových bobů. Je to hustá hnědá mazlavá pasta, která se vyrábí ze sojových bobů, rýže a soli kvasným procesem.