

Francouzská salátová zálivka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- extra panenského olivového oleje 6 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- dijónská hořčice 1.2 lžička
- bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Vinný ocet umixujeme spolu s hořčicí nejlépe ručním mixérem, směs dochutíme solí a pepřem
2. V malém pramínku pak přidáváme olivový olej, směs stále mixujeme
3. Hotovou zálivku uložíme do lednice
4. Těsně před použitím do zálivky zamícháme omyté, okapané a nasekané čerstvé bylinky.

Poznámka:

čerstvé bylinky (pažitka, estragon, bazalka, kopr ...)