

Studená nivová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Niva 100 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Česnek 5 stroužek
- Koření Harmonie chutí 2 lžička
- Bylinky 1 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do zakysané smetany rozstrouháme nahrubo nivu, přidáme prolisovaný česnek, ochutíme polévkovým kořením Harmonie chuti a přidáme podle chuti čerstvé nebo sušené bylinky. Zamícháme a necháme alespoň půl hodiny v chladu uležet. Občas přidám i nadrobno nakrájenou jarní cibulku.

Studenou nivovou omáčku podáváme ke grilovanému masu nebo k nakrájené čerstvé zelenině.