

Smetanovo-sýrový dresink

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 stroužek
- wolcestrová omáčka 1 lžička
- zakysaná smetana 1 dl
- sůl 1 špetka
- niva 50 g
- majonéza 1 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Majonézu a zakysanou smetanu v misce smícháme.

Nivu si nastrouháme najemno, česnek oloupeme a prolisujeme.

Vše dobře promícháme, přidáme sůl, trochu worcesterové omáčky a česnek podle chuti.

Dresink vychladíme.

Smetanovo-sýrový dresink podáváme k salátu (zejména v kombinaci mrkev, rajče a cibule), ale moc dobře chutná i ke smaženému kuřecímu masu.