

# Bylinková omáčka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Tvaroh 150 g
- Mléko 3 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Med 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Bylinky (petrželka, bazalka, pažitka, řeřicha) 4 lžíce
- Červená paprika 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Bylinky opláchneme, jemně nasekáme a pokapeme lžící olivového oleje. Necháme chvíli odpočinout.

Tvaroh vyšleháme s olejem a mlékem, dochutíme medem, solí a citronovou šťávou. Ke směsi přidáme bylinky v oleji a na kostičky pokrájenou papriku.