

Medová zálivka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ocet balsamico 2 lžíce
- dijonská hořčice 2 lžíce
- sůl 1 ks
- olivový olej 6 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- med 3 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce rozšleháme olej s hořčicí. Vmícháme ocet a podle chuti sůl a pepř.

Do zálivky nakonec vmícháme tekutý med a důkladně rozšleháme.

Medová zálivka je vhodná do zeleninový salátů, salátů z ovoce a zeleniny. Bez soli se dá tato zálivka použít i jako marináda na maso.