

Zálivka vinaigrette

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 6 lžíce
- dijonská hořčice 1 lžíce
- cukr 0.25 lžička
- citronová šťáva 1 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- **podle chuti**
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z citronu vymačkáme šťávu.

Do uzavíratelné skleničky dáme olej, ocet, citronovou šťávu, hořčici, cukr, sůl a pepř. Vše dobře promísíme a máme hotovo.

Zálivku vinaigrette uchováváme v ledničce a používáme ji na saláty všeho druhu.