

Oblíbená zálivka na míchaný salát

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- majonéza 3 lžíce
- granulovaný sušený česnek 1 špetka
- cukr 1 lžička
- kečup 1 lžíce
- ocet 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V misce smícháme ocet, majonézu, cukr, kečup, mletou sladkou papriku a granulovaný sušený česnek. Zálivky můžeme udělat i větší množství do zásoby.

Při přípravě salátu zálivku trochu zředíme 2 - 4 lžicemi mléka nebo vody. Někdo ještě přidává sušené salátové koření. Zálivku používám nejčastěji na míchaný salát z ledového salátu, čínského zelí, rajčete a papriky se šunkou, sýrem, tuňákem a vejcem apod.

Oblíbenou zálivku na míchaný salát podáváme podle chuti k různým salátům.