

Balkánská zálivka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- petrželka 1 ks
- **zálivka**
- balkánský sýr 200 g
- kysaná nebo sladká smetana 150 ml
- **zálivka 1**
- ocet 2 lžička
- mletá sladká paprika 1 špetka
- drcené oregano 1 špetka
- olej 4 lžíce
- mletá pálivá paprika 1 špetka
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Balkánský sýr jemně nastrouháme a rozšleháme se smetanou.

Zvlášť si připravíme zálivku z oleje, octa, soli, koření a petrželky.

Sýrovou smetanu promícháme s ostatními ingrediencemi a podáváme ji k hlávkovému, rajčatovému či

okurkovému salátu.

Salát ochucený balkánskou zálivkou podáváme s toasty. Sypeme petrželkou.