

Dresink z rukoly a kopru

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kopr 1 svazek
- dijonská hořčice 3 lžíce
- rukola 1 balíček
- cibule 2 ks
- kysaná smetana 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rukolu, kopr a cibuli nakrájenou nadrobno rozmixujeme. Přidáme kysanou smetanu, hořčici, sůl, mletý pepř a náš dresink je na světě.

Jednoduchý dresink z rukoly a kopru podáváme vychlazený podle chuti. Hodí se opravdu k různým pokrmům od masa až po těstoviny.