

Bylinková zálivka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 50 ml
- citronová šťáva 1 lžíce
- bílý chléb 1 plátek
- olej 100 ml
- med 1 lžička
- bílý vinný ocet 30 ml
- ostrá hořčice 1 lžička
- čerstvá petrželka 1 svazek
- čerstvý kopr 1 svazek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kopr a petrželku opláchneme a nasekáme na jemno.

Čerstvé bylinky rozmixujeme s ostatními přísadami - olejem, solí, vodou, pepřem, medem, čerstvou citronovou šťávou, plátkem chleba, octem a hořčicí.

Bylinkovou zálivku používáme k dochucování zeleninových salátů, ale hodí se i na maso.