

Dýňová majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Oloupaná dýně Hokaido 200 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dýni dez slupky uvaříme do měkka. Poté ji rozmixujeme s postupným přidáváním oleje a ostatních přísad do hladkého krému.

Tip: Při výběru hořčice upřednostníme výrobek bez chemické konzervace.