

Aioli



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 6

44 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/aioli>

Příprava

Žloutek, citrónovou šťávu, dijonskou hořčici, stroužek česneku, mořskou sůl a pepř promíchejte a začněte šlehat ručně nebo elektrickým šlahačem. Postupně pomalinku po kapkách přilévejte olej. Pěkně postupně přidávejte než se začne tvořit žlutý tuhý krém. A je hotovo. Na závěr můžete přidat bylinky či jakékoli jiné dochucení, abyste aioli perfektně doladili k podávanému pokrmu. Přidat můžete česnek, estragon, kopr, šafrán nebo třeba parmezán. Dobrou chuť.



Ingredience

- 1 ks žloutek
- 5 lžíce citronová šťáva
- 1 lžička Dijonská hořčice
- 1 stroužek česnek
- 1 špetka pepř
- 125 ml olivový olej
- 0,5 lžička sůl

Kategorie

Celoročně