Bylinková omáčka

Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: **2**

373 kalorií , **4 g** cukrů , **25 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/bylinkova-omacka

Příprava

Bylinky opláchneme, jemně nasekáme a pokapeme lžící olivového oleje. Necháme chvíli odpočinout. Tvaroh vyšleháme s olejem a mlékem, dochutíme medem, solí a citrónovou šťávou. Ke směsi přidáme bylinky v oleji a na kostičky pokrájenou papriku.

Ingredience

- 150 g tvarohu
- 2-3 lžíce mléka
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 3 lžíce olivového oleje
- lžička medu
- sůl
- 4 lžíce jemně nasekaných čerstvých bylinek (petrželka, pažitka, bazalka, řeřicha, oregano)
- červená paprika

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Omáčka, Příloha