

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, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Omáčka, Příloha

