

Jablko – okurková omáčka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

386 kalorií , **2 g** cukrů , **33 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: marko.sarka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablko-okurkova-omacka>

Příprava

Jablko nastrouhejte a okurku a cibuli nadrobno nakrájejte. V misce smíchejte kysanou smetanu s majonézou, koprem a křenem. Přidejte nastrouhané jablko, nakrájenou cibuli a okurku a dochuťte solí, kořením a práškovým cukrem. Omáčku nechte aspoň 30 minut vychladnout v ledničce.

Ingredience

- ✓ 1 větší jablko
- ✓ 1 sterilovaná okurka
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička nasekaného kopru
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 3 lžíce majonézy
- ✓ 2 lžičky strouhaného křenu
- ✓ špetka soli dle potřeby
- ✓ troška pepře bílého
- ✓ troška cukru moučky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Labužník, Omáčka