

Koňaková omáčka k fondue nebo grilování



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

698 kalorií , **3 g** cukrů , **75 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/konakova-omacka-k-fondue-nebo-grilovani>

Příprava

Majonézu (nejlepší je domácí), koňak, vanilkovou esenci a cukr utřeme dohladka. Nepoužíváme ruční šlehač. Hotovou omáčku necháme dobře vychladit.



Tip k receptu

Doporučuji fajnšmejkrům k sýrovému fondue nebo k hermelínu na grilu. Omáčku necháme vychladit i před použitím ve fondue, chutě i aroma se totiž krásně propojí. Ke grilování podáváme spíše za pokojové teploty.



Ingredience

- ✓ 100 ml majonézy
- ✓ 10 ml koňaku
- ✓ 3 kapky vanilkové esence
- ✓ 1 lžička cukru moučky

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Omáčka