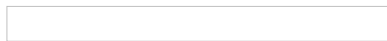


Pálivá omáčka s kečupem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

755 kalorií , **10 g** cukrů , **75 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/paliva-omacka-s-kecupem>

Příprava

Majonézu dobře rozmícháme se smetanou a rajčatovým kečupem, přidáme lžíci strouhaného křenu, prolisovaný česnek, citrónovou šťávu, sekaný kopr a petrželku a okořeníme hrubě drceným pepřem. Zakapeme trochou whisky a dobře promícháme. Vychlazenou omáčkou přeléváme hlávkový, rajčatový nebo okurkový salát.

Ingredience

- 100 g majonézy
- 2 lžíce kečupu
- křen podle chuti
- 1/2 citrónu
- 1 stroužek česneku
- 2 kulička celého pepře
- kopr
- petrželka
- 2 lžíce sladké smetany
- 1 lžička whisky
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra,
Rodina, Omáčka