

Studená mátová omáčka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 2

4 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/studena-matova-omacka>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, z máty otrháme listy. Cibuli, mátu a citrónovou šťávu vložíme do mixéru. Přidáme všechno koření a rozmixujeme dohladka. Omáčka by měla být hustá a bez kousků. Podáváme k vařenému masu.

Ingredience

- ✓ 150 g máty peprné (čerstvé)
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1/2 lžičky mleté papriky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Omáčka