

Studená zázvorová omáčka

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

1105 kalorií , **5 g** cukrů , **113 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: andrea92

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

Příprava

Stroužky česneku oloupeme a prolisujeme. Majonézu, kari koření, prolisovaný česnek a strouhaný zázvor dobře promícháme a uložíme do lednice. Necháme vychladit asi dvě hodiny a podáváme. Hodí se hlavně k pečenému grilovanému masu a grilované zelenině. Omáčku můžeme v lednici nechat rozležet až dva dny. Bude potom pikantnější.

▣ Tip k receptu

Do omáčky můžeme přidat i jakékoli čerstvé bylinky. Já mám nejradši nať z celeru nebo koriandr.

Ingredience

- 150 ml majonézy
- 1 lžíce strouhaného zázvoru
- 5 stroužků česneku
- 1/2 lžičky kari koření

Kategorie

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