



Francouzská marináda

Ingredience

bílé suché víno: 100 ml
dijonská hrubozrnná hořčice: 1 KL
olivový olej: 1 PL
snítka čerstvé bazalky
chilli dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Bazalku pokrájíme na malé kousky. V misce rozšleháme olivový olej s dijonskou hořčicí. Až se obě ingredience propojí, přidáme víno. Do vzniklé směsi...

Francouzská marináda - recept

Bazalku pokrájíme na malé kousky. V misce rozšleháme olivový olej s dijonskou hořčicí. Až se obě ingredience propojí, přidáme víno. Do vzniklé směsi přidáme bazalku a chilli a jemně zamícháme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí