

Hořčično-medový dip

1-2 polévkové lžíce medu

1 polévková lžíce olivového oleje

1 lžička soli

čerstvě mletý pepř

po 2 polévkových lžících od tří druhů hořčice

(Snico "francouzská", plnotučná, kremžská)

Pozor na hořčice typu Amora, jsou slanější a kyselejší než ty české!

Ingredience pečlivě smícháme (med můžeme přepustit v mikrovlnce) a necháme v chladu proležet.

Podáváme ke grilovaných pochoutkám.

Tip mého muže: Dip vylepšuje přidáním čerstvého posekaného nebo nakyselo nakládaného kopru a používá jako studenou omáčku především k lososu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---