

Koprovohořčičný dresink

2 polévkové lžíce medu

2 polévkové lžíce dijonské hořčice

2 polévkové lžíce kremžské hořčice

2 polévkové lžíce nasekaného čerstvého nebo mraženého kopru

sůl

Med prohřejeme v mikrovlnce, vmícháme obě hořčice a špetku soli, lehce prošleháme metličkou nebo vidličkou a nakonec vmícháme kopr. Necháme aspoň půlhodinku proležet.

Podáváme k masu, rybě, zeleninovým salátům...

Podobnost s omáčkou z Ikea je čistě náhodná.

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