

MANDLOVÁ OMÁČKA

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

Suroviny

50 g oloupaných mandlí
1 plátek chleba namočený v mléce
růžový pepř, sůl

1 ořech másla
trochu medu

Jemná omáčka, která se skvěle hodí například k sýrům ricotta, burrata a k čerstvým sýrům obecně.

Příprava:

Lehce opražte mandle. Sundejte z plotny a na horkých mandlích nechte rozpustit máslo. Do nádoby od mixéru dejte všechny suroviny: mandle s rozpuštěným máslem (nebo se smetanou), čerstvě namletý růžový pepř, plátek důkladně okapaného chleba, sůl a med. Mixujte na nejvyšší rychlost, až vám vznikne vláčný krém. Dejte ho alespoň na hodinu do chladničky ztuhnout.



OMÁČKY



OMÁČKY



10' PŘÍPRAVA



5' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST