

Hořčicovo-kečupový dresink

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

3 lžíce	kečup
2 lžíce	plnotučná hořčice
2 lžíce	bílý jogurt (popř. zakysaná smetana)
1 lžička	med
1 lžička	citronová šťáva
	sůl a pepř (dle chuti)
	volitelně: 1 stroužek česneku (drcený), špetka uzené papriky nebo chilli



Postup přípravy

Vše smícháme v misce – nejlépe metličkou. Ochutnáme a doladíme: víc jogurtu pro jemnější chuť, víc hořčice pro ostřejší chuť. Dáme chladit do lednice na alespoň 30 minut – dresink bude chutnější a hustší.

Náš tip: Dresink doporučujeme použít ke kuřecím prsíčkům, grilovaným klobáskám, nebo i do burgerů či sendvičů. Skvělý je i jako dip k pečeným bramborám nebo hranolkům. A stejně tak ho můžeme využít i jako zálivku na bramborový salát nebo grilovanou zeleninu.