

Majonéza speciál na zelený čtvrtek

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1085 kalorií , **4 g** cukrů , **113 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/majoneza-special-na-zeleny-ctvrtek>

Příprava

Špenát malinko podlijeme, zlehka osolíme a podusíme. Přidáme nasekané kapary a ještě chvíli dusíme, dokud se nevypaří všechna voda. Celou směs necháme zchladnout. Mezitím si na jemno nastrouháme okurky a vše smícháme s majonézou. Dochutíme solí, špetičkou cukru a šťávou z citrónu.

Tip k receptu

Špenát můžeme nahradit kopřivami. Majonéza speciál je výborná na plátku pečeného masa :-D

Ingredience

- 100 g špenátu
- 2 větší kyselé sterilované okurky
- 2 lžičky kaparů
- 150 g majonézy
- sůl
- špetku cukru moučky
- 1-2 lžičky citrónové šťávy

Kategorie

Velikonoce, Česká, Pomocné recepty