



## Zálivka Řecká



Suchá řecká zálivka má univerzální použití, protože obsahuje příjemnou kombinaci bylinek. Hodí se spíše ke kombinaci rajčat, paprik a okurek spíše než do trhaným salátům. Ideální je doplnit salát sýrem feta a černými olivami.

maltodextrin, cukr, sušený česnek mletý, jedlá sůl 18%, sušená cibule drcená, sušená perželová nať, kurkuma mletá, pepř černý mletý, sušená pařítka žez, olivový olej.

1 sáček suchá zálivka Řecká

1 lžíce vinný ocet

2 lžíce olivový olej

Obsah sáčku důkladně rozmícháme ve směsi olivového oleje a vinného octa. Necháme několik minut odležet. Hotovou směs vmícháme do měsi čerstvě připravené zeleniny. Takto připravená zálivka vystačí na cca 500g zeleniny.

tip: vinný ocet můžeme pro intenzívnější chuť nahradit balsamico octem