

Dipy k masu

Časová náročnost: 30 minut

Domácí majonéza

4 ks	čerstvý žloutek
200 ml	olej
	sůl
2 lžíce	hořčice
	pepř
	citronová šťáva

Okurkový dip

1 ks	salátová okurka
1 kelímek	bílý smetanový jogurt
2 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř
	citronová šťáva

Domácí tatarka

2 ks	žloutek
200 ml	olej
	sůl
2 lžíce	hořčice
	pepř
	citronová šťáva
2 ks	nakládaná okurka
1 ks	cibulka

Česnekovo- mandarinkový dip

250 ml	zakysaná smetana
7 stroužek	česnek
1 ks	mandarinka (může být i z plechovky)
	sůl
	pepř



Hořčično-medová omáčka

6 lžic	hořčice
3 lžíce	med
	sůl
	pepř
	petrželka

Postup přípravy

Postup:

Domácí majonéza:

Žloutky si vyklepeme do vysoké nádoby, přidáme hořčici, zalijeme olejem a zakápneme citronovou šťávou. Ponoříme tyčový mixér a pomalu šleháme, dokud hmota není tuhá. Ochutíme solí a pepřem.

Okurkový dip:

Okurku si nastrouháme na co nejmenší kousky a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Přidáme jogurt a ochutíme olejem, solí a pepřem. Dle chuti zakápneme citronem.

Domácí tatarka:

Nejdříve si připravíme majonézu dle předchozího návodu. Okurku a cibulku si nakrájíme najemno a přidáme k majonéze. Ochutíme solí a pepřem.

Česnekovo-mandarinkový dip:

Prolisujeme si česnek a mandarinku nakrájíme na co nejmenší kousky. Zalijeme zakysanou smetanou a ochutíme solí, pepřem.

Hořčično-medová omáčka:

Hořčici smícháme s medem a ochutíme solí a pepřem. Nakonec přidáme najemno nasekanou petrželku.