

# Hořčičná omáčka s medem

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

6 lžíce	zakysaná smetana
2 lžíce	tekutý med
5 lžíce	plnotučná hořčice
1 lžíce	dijonská hořčice
2 lžíce	šťáva z citronu
1 stroužek	česnek
	sůl
	pepř mletý



## Postup přípravy

Do misky dáme zakysanou smetanu s medem, přidáme obě hořčice, šťávu z citronu a prolisovaný česnek. Vše dobře promícháme, podle chuti osolíme a opepříme. Hotovou hořčičnou omáčku dáme vychladit do ledničky. Podáváme jako přílohu - například ke grilovanému masu nebo zelenině.