

# Koprový dresink

Časová náročnost: 15 minut

## Seznam přísad

2 lžíce	čerstvý kopr
200 ml	zakysaná smetana
1 stroužek	česnek
	šťáva z citronu
	sůl
	pepř mletý



## Postup přípravy

Kopr omyjeme, osušíme a nasekáme nadrobno. Dáme jej do misky, kam přidáme i zakysanou smetanu, prolisovaný česnek a citronovou šťávu. Vše důkladně rozmícháme a podle chuti osolíme a opepříme. Podáváme například ke grilovaným rybám.

**Poznámka:** Vyzkoušejte tento koprový dresink k našemu **lososu se zeleninou** - recept na něj máme [ZDE](#)