

Dokonalá zálivka: Srdce každého salátu

Základní vzorec a příprava

Stačí jen protřepat



Role emulgátoru



Přidejte hořčici, žloutek nebo med, aby se olej a ocet po chvíli neoddělily.



Kyselé složky

Zlatý poměr
1 : 3

Oleje

Jako výchozí bod použijte 1 díl kyselé složky na 3 díly kvalitního oleje.

Kyselé složka



Vinný / Jablečný ocet



Citrónová / Limeta šťáva



Balzamiko / Rýžový ocet

Olejevá složka



Olivový / Avokádový



Ořechový / Lněný



Slunečnicový (high-oleic)

Možnosti dochucení



Bylinky, česnek, med



Ančovičky, kapary, tahini



Sušená rajčata, maliny

Tipy pro mistrovskou chuť



Nebojte se výraznosti

Zálivka musí chutnat velmi silně, protože se po smíchání se zeleninou naředí.



Čas pro rozležení chutí

Při použití sušených bylinek či rajčat nechte zálivku pár minut odstát, aby změkly.



Využití mimo saláty

Krémové zálivky skvěle poslouží jako dipy ke grilovanému masu, rybám nebo vejším.

