Omáčka Aioli z medvědího česneku

https://www.varimesmarcelou.cz/omacka-aioli-z-medvediho-cesneku

Aioli je vlastně česneková majonéza. Všude, kde je majonéza, používám kupovanou majonézu od firmy VITANA, protože má pro mne nejlepší chuť.

A proč majonézu kupovanou? Protože kdo jednou prošel salmonelovým peklem, tak ten už nikdy, ale opravdu nikdy, nebude konzumovat syrové žloutky.

Na přípravu omáčky Aioli budeme potřebovat

- 150 g majonézy
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- Hrst jemně nasekaného čerstvého medvědího česneku (asi 2 polévkové lžíce vrchem)
- Mletý černý pepř
- Sůl dle volby každého

Postup přípravy omáčky Aioli z medvědího česneku

Všechny uvedené suroviny vložíme do misky a metličkou je spojíme do jedné výborné omáčky. Pro ty odvážné, kterým nevadí, že všichni v okolí pěti metrů budou cítit z vašeho dechu česnekový odér, tak ti mohou místo medvědího česneku použít česnek klasický, třeba 1-2 stroužky (prolisované nebo rozetřené).

Omáčka Aioli z medvědího česneku je výborná příloha ke grilovaným steakům, ale i k rybám a hranolkům. Sezona medvědího lupení je velmi krátká, tak se snažím jí připravit alespoň 1x za sezonu, třeba k pečenému kuřeti s masovými koulemi á la nádivka.

