Omáčka AIOLI koprová bez majonézy

https://www.varimesmarcelou.cz/omacka-aioli-koprova-bez-majonezy

Když připravuji koprovou Aioli, vždy připravím polovinu s česnekem a polovinu bez česneku. Mám vyzkoušeno, že první vždy zmizí ta bez česneku. Ale záleží na chuti a skladbě strávníků.

Na přípravu Aioli koprové omáčky budeme potřebovat

- 1 kg jogurtu řeckého typu
- 1 polévkovou lžíci drceného barevného pepře
- Trochu mletého černého pepře
- 1 čajovou lžičku soli (nebo podle chuti)
- 2 vrchovaté polévkové lžíce jemně nasekaných větviček čerstvého kopru (bez stonků)
- 1 rozetřený stroužek česneku přidaný do poloviny omáčky

Postup přípravy Aioli koprové omáčky

Do misky vložíme všechny suroviny s výjimkou rozetřeného česneku a důkladně je promícháme. Ochutnáme, zda je omáčka přiměřeně slaná. Pak množství rozdělíme do dvou misek na polovinu.

Jedna miska zůstane bez česneku (tedy pouze s koprem) a do druhé misky přidáme rozetřený česnek, promícháme a obě misky dáme vychladit. Označení misek není třeba, protože česneková „vůně“ spolehlivě přebije i vůni kopru.

Kdykoli je dostupný čerstvý kopr, je na našem stole tahle omáčka AIOLI častým hostem. Výborná je ke grilované zelenině podávané k rybám. Pro mne je omáčka AIOLI koprová (bez majonézy) dipem číslo dvě.