

## Mustáros öntet (hideg)



### Hozzávalók:

fél csokor petrezselyem, 1-1 kiskanál 10%-os étkecet és méz, 1 mokkáskanál só, 3 kiskanál mustár, csipetnyi őrölt fekete bors, 4 kiskanál olaj (olíva is jó)

1. A petrezselymet finomra vágjuk. Egy nagyobb pohárba öntjük az ecetet, s kiskanállal kevergetve feloldjuk benne a sót és a mézet, majd a mustárral teljesen simára keverjük.
2. Megborsozzuk, a petrezselymet beleszórjuk, cseppenként az olajat is hozzáadjuk.

### Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy az összes hozzávalót egy jól záródó kis üvegbe töltjük, s fél perc alatt alaposan összerázzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 5 perc

Egy adag: 75 kcal