

Celerová pomazánka s česnekem a domácí sojanézou

Nastrouháte na jemno syrový celer, protlačíte 3 stroužky česneku, osolíte, opepříte a přidáte domácí sojanézu.

Domácí sojanéza:

Sojové mléko (např. Alpro)

Rostlinný olej (nejlépe řepkový)

Hořčici (např. dijón)

Sůl, pepř, příp. pár kapek citrónu.

Postup: Připravte si jeden díl sojového mléka a dva díly oleje. Přidejte lžičku hořčice, osolte, opepřete. Nandejte vše do vysoké nádoby a připravte si tyčový mixer. Pak už stačí ani ne minuta a skvělá sojanéza je hotová. Ochutnejte, případně dosolte/dopepřete/dokyselte.