



JERNEJ KITCHEN

KOKTAJL OMAKA

Osnova je najina kremna majoneza. Hitra in enostavna, saj nam vzame samo 5 minut.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 5 MINUT

KOKTAJL OMAKA

4 žlice [Osnovna majoneza](#)

2 žlici ketchup

1 žlica konjak ali viski

1 žlica balzamičnega kisa

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša posoda

KOKTAJL OMAKA

V manjši posodi dobro premešamo majonezo in kečap. Dodamo konjak ali viski, balzamični kis ter solimo in popramo po okusu.

NASVET

[Konjak ali viski lahko izpustimo, v kolikor nam okus ne odgovarja ali imamo majhne otroke.](#)

[Poljubno lahko dodamo žličko tabasco omake.](#)

SHRANJEVANJE

Koktejl omako lahko shranimo v manjši posodici ali v steklenem kozarcu. Hranimo v hladilniku do enega tedna ali uporabimo takoj v solati, sendviču, koktejlu ali hamburgerju. Odlično se poda h kozicam ali jastogu.