Dresink - vinegret

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/dresink-vinegret.html

Dresink je studená zálivka, kterou používáme k ochucení salátů zeleninových, salátů kombinovaných z masa a zeleniny i salátů ovocných.

Základní dresink je francouzský vinegret.

Míchá se v poměru 4 : 1 (4 díly oleje a 1 díl octa).

Recept na základní vinegret

- 8 polévkových lžic oleje
- 2 polévkové lžíce octa
- ½ čajové lžičky soli
- Trochu mletého černého pepře

Olej nemusí být vždy olivový. Ocet lze nahradit šťávou z citronu či limetky nebo můžeme dát polovinu octa a polovinu citronové (limetkové) šťávy.

Základní vinegret lze obohatit o mnoho chutí, ale vždy je třeba si rozmyslet, k čemu budeme dresink-vinegret podávat a teprve pak můžeme přidávat další suroviny.

Budeme-li přidávat česnek, dáme si práci s jeho rozetřením. Česnek z mačkadla nemá pak tu správnou chuť.

V chuti dresinku jsou vynikající ančovičky (slané sardelky), nakrájené na malé kousky nebo rozetřené na pastu.

Budeme-li přidávat uvařený žloutek, propasírujeme ho přes jemné sítko.

Do dresinku lze přidat také hořčici, modrý plísňový sýr, slaninu, olivy, plocholistou petrželku, chilli papričku, poupata kaparů, sterilované okurky, cukr i cibuli.

Všechny tyto přísady se krájí na brunoise (technika krájení surovin na velmi jemné kostičky o hraně 2-3 mm).

Já osobně mám nejraději

vinegret (dresink) italský

K základnímu dresinku dále přidávám

- 1 polévkovou lžíci plocholisté petržele
- 1 cm chilli papričky bez semínek
- 5 ks černých oliv
- ½ čajové lžičky sušeného česneku (lze nahradit čerstvým)

Papričku a vypeckované olivy nakrájím na brunoise (kostička o hraně 2 mm).

Petržel operu a otrhám křehké lístky a nakrájím na jemno. Vše přidám k základnímu vinegret.

Jako poslední přidávám česnek. Vše promíchám a ochutnám, zda jsou chutě v rovnováze.

Italský vinegret se báječně hodí ke grilovaným masům, na ryby, dary moře, k vařenému kuřecímu masu, na zeleninové saláty, nebo na opečené pečivo.

Skvěle s ním chutnají grilované cukety a další grilovaná zelenina.