
ZAPRAWA FRANCUSKA DO SAŁATEK LUB SURÓWEK

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 razy.

2 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego

1 łyżka musztardy

4 łyżki umytych, drobno posiekanych listków roślin przyprawowych (pietruszka, szczypiorek, estragon, bazylia)

woda

sól

pieprz

W małej miseczce rozetrzeć musztardę z dodatkiem soku cytrynowego i listków roślin przyprawowych.

Otrzymany sos rozrzedzić dodatkiem 2-3 łyżek chłodnej, przegotowanej wody. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przykryć, wstawić do lodówki. Wykorzystywać do wszelkich odmian sałaty liściastej i cykorii, a także do sałatek przygotowywanych z jednego gatunku warzyw. Można przechowywać w lodówce 2-3 dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD