
ZAPRAWA FRANCUSKA DO SAŁATEK LUB SURÓWEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 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