
Sos vinegret

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6135 razy.

3/4 szklanki oliwy lub oleju,

4 łyżki octu,

4 łyżki wody łyżeczka soli,

łyżeczka pieprzu,

2-3 łyżeczki cukru

Do słoika wlać oliwę, ocet i wodę, wsypać sól, pieprz i cukier, mocno zakręcić wieczko, wstrząsać przez 30-45 sek. Przed użyciem zawsze wstrząsnąć .

Odmiany:

Winegret czosnkowy - do szklanki sosu winegret dodać roztarty ząbek czosnku.

Winegret meksykański - do szklanki sosu winegret dodać 1 posiekane jajo na twardo, 1 łyżeczkę chilli, 1 łyżeczkę posiekanej cebuli, 1 roztarty ząbek czosnku.

Winegret zielony - do szklanki sosu winegret dodać 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki, 2 łyżki posiekanego koperku, 1 łyżkę posiekanego szczypiorku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Czesc, z praktyki - najszybszy sos vinegret do salatek:

troche octu winnego, oleju z oliwek, sol, pieprz i oregano.

Pozdrowienia,

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net_NoSpamPlease>