
Sosy do sałatek 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2742 razy.

Z reguły improwizacje są najwspanialsze. Jednak dobrze mieć do nich jakąś "bazę wypadową".

Dla mnie jest to mieszanka:

1/4 szklanki oliwy,

1/4 (lub trochę mniej) soku z cytryny,

łyżka lub dwie majonezu (może to być też dobra śmietana)... i tu zaczynam szaleć z ziołkami.

Dużo curry (łagodnie), bazylii, estragonu, biały pieprz, pieprz zieleny Winiar... i co tam jeszcze fantazja przyniesie. Po próbach przeprowadzanych systematycznie na wielu osobach, sosik ten najlepiej sprawdza się z selerem, białą kapustą, marchewką, jabłkiem (w zestawie: albo kapusta, albo seler).
Pozdrowionka. I smacznego. From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>