
Sos winegret podstawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5524 razy.

Czas przygotow. 5 min.

90 ml oliwy,

30 ml czerwonego octu winnego,

łyżeczka soli, pieprz.

1. Ocet rozetrzec z solą. Gdy sol się rozpuści, dodać pieprz i oliwę. Mieszać

chwilę, by wszystkie składniki dobrze się połączyły.

2. Wariant: 15 łyżek oliwy, 5 łyżek soku cytrynowego lub octu winnego, 3 łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu. (18/8)

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)