
Sos winegret z czosnkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3394 razy.

Czas przygotow. 5 min.

90 ml oliwy,

30 ml octu winnego,

1-2 ząbki czosnku,

sol, pieprz.

1. Czosnek rozgnieść lub wycisnąć przez maszynkę. Utrzeć z solą, dodać ocet, a na końcu oliwę. Doprawić pieprzem, dokładnie wymieszać.

2. Wariant: 15 łyżek oliwy, 7 łyżek czerwonego octu winnego, 3 rozgnieczone ząbki czosnku, 2 łyżki posiekanej pietruszki, 3 łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu.

(18/9)

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

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