
Sos winegret zielony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2710 razy.

Czas przygotow. 5 min.

80 ml oliwy,

30 ml octu winnego,

2 filety anchois,

lyzka drobno posiekanych kaparów,

zabek czosnku,

2 łyżki drobno pokrojonych ziół: bazylii, estragonu, szczypiorku, zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Czosnek rozgnieść, utłuc z pokrojonymi filetami anchois, wymieszać z octem i oliwą. Doprawić pieprzem i solą, na koniec dodać zioła.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 39.

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