
Sos winegret z musztarda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4244 razy.

Czas przygotow. 5 min.

90 ml oliwy,

30 ml octu winnego,

łyżeczka musztardy Dijon,

sol, pieprz.

1. Łyżeczkę musztardy rozetrzec z solą, pieprzem i octem. Powoli wlewać oliwę, mieszać, aż otrzymamy sos o konsystencji kremu.

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

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