
Rewelacyjny, gęsty sos do sałaty i warzyw

Dodano: 2006-04-06 15:16:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3157 razy.

jasna musztarda

ocet winny

olej

sól

Dziecinnie łątwy: w misce połączyć musztardę z odrobiną octu winnego i solą. Ocet można zastąpić białym winem. Konsystencja ma być dosyć gęsta, nie należy robić z tego rzadkiej cieczy!! Powoli dolewac olej mieszając ubijaczką. Sos będzie coraz bardziej gęsty. Próbować , przerwać dolewanie oleju kiedy sos będzie nam smakował. Jeśli dodamy octu balsamicznego, sos będzie miał czekoladowy kolor.

Nadesłał: Kasia Sz. <>