

Sos koperkowy do sałatek



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwa	6 łyżek
woda	6 łyżek
sok z cytryny	4 łyżki
Koperek suszony Prymat	4 łyżki
miód	1 łyżeczka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwę z oliwek przelewamy do szklaneczki. Dodajemy do niej wodę i bardzo dokładnie mieszamy. Dodajemy koperek i wyciśnięty sok z cytryny. Trzeba uważać, żeby nie wpały pestki. Dodajemy miód i dokładnie mieszamy. Dressing doprawiamy szczyptą soli i pieprzu. Doskonali do sałatek ze świeżych warzyw.