

Sos winegret do sałat



OLIVKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ocet winny	2 łyżki
oliwa	6 łyżek
musztarda	1 łyżeczka
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sól i musztardę ucieramy z octem, dodajemy pieprz, oliwę i energicznie mieszamy aż powstanie jednolitą emulsją.

Najłatwiej jest to zrobić zamykając wszystkie składniki w słoiku i energicznie go potrząsając.

Do sosu można dodać zioła: bazylię, oregano, tymianek, rozmaryn.