

Dressing malinowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. świeżych malin	3/4
łyżeczka octu balsamicznego	1
ocet jabłkowy	kilka łyżek
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
cukier	do smaku:
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny zmiksować i powstałą pulpę przetrzeć przez gęste sitko żeby pozbyć się pesteczek. Przełożyć do słoika, dodać ocet jabłkowy i balsamiczny, odrobinę soli, pieprzu i cukru oraz oliwę. Zakręcić słoik i potrząsając nim energicznie wymieszać sos – będzie gęsty, prawie jak majonez i bardzo pachnący. Trzeba spróbować i ew. doprawić w/g własnego smaku.