# Pory w sosie winegret



**ALEKSANDRA54**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Dorodne pory** | 4 |
| **łyżka oliwy z oliwek** | 1 |
| **łyżeczka octu balsamicznego** | 1 |
| **sól** | |
| **pieprz** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory umyć i osuszyć,pokroić na 3-centymetrowe kawałki.Białe części pokroić na ukos- wtedy ugotują się równomiernie.Gotować przez 10min. na parze.Jeśli pory są bardzo duże,obgotować je najpierw przez 2 min. we wrzątku; to złagodzi ich smak. Przygotować sos winegret z oliwy,oleju z pestek winogron,octu balsamicznego,soli i pieprzu.Pory serwować na ciepło,skropione sosem winegret.