

Brazylijski sos winegret



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

musztarda dijon	1 łyżeczka
szalotka posiekana	1 sztuka
cukier	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
ocet winny	1/4 szklanki
oliwa	3/4 szklanki
bazylia świeża	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Umieść sól, cukier, musztardę, szalotka i bazylię w mieszalniku lub maszynie. Zmiksować razem wszystko. Dodać ocet i ponownie mieszać
2. Dodać oliwę z oliwek, mieszać dalej
3. Gotowe