





Dressing ze świeżych ziół

 Barbara Strużyna

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

natka pietruszki - listki - 1/4 pęczek
koperek świeży - listki - 1/4 pęczek
listki bazylii - kilka
oliwa z oliwek - 3 łyżki
miód lub syrop klonowy - 1 łyżka

sok z cytryny - 1 łyżeczka
ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
czosnek - ząbek - 1 szt.
sól - do smaku
awokado - 1/2 szt.

Dodatkowe info:

Sos jest o tyle fajny, że możemy zmieniać proporcje składników w zależności od naszych preferencji smakowych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zioła umyj i wysusz w wirówce. Ząbek czosnku obierz. Awokado przekrój na pół, wyciągnij pestkę i przełóż miąższ do małego (wysokiego) pojemnika. Zmiksuj wszystkie produkty, posmakuj (smak powinien być intensywny: słodki, kwaśny i lekko ostry) w razie potrzeby, aby sos był rzadszy można dodać trochę wody źródlanej i ponownie zmiksować. W przepisie można pominąć awokado i wtedy sos nie będzie taki gęsty.