




Winegret

 Barbara Strużyna

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

WINEGRET PODSTAWOWY - -
oliwa lub olej virgin - 3 łyżka
sok z cytryny lub ocet winny,
balsamiczny, jabłkowy - 1 łyżka
sól - - szczypta
pieprz - - szczypta
WINEGRET SŁODKO - KWAŚNY,
dodaj -
miód lub syrop klonowy - 1 łyżka

WINEGRET CZOSNKOWY, dodaj -
czosnek - 1 ząbek
WINEGRET MUSZTARDOWY,
dodaj -
musztarda - 1 - 2 łyżeczka
WINEGRET PIKANTNY, dodaj -
chili - - szczypta

Dodatkowe info:

Szukajmy swojego ulubionego sosu winegret. Kombinacji jest naprawdę dużo. Sok z cytryny można również zastąpić oxymelem lub innym octem owocowym. Proporcje też możemy znaleźć swoje. Do sosu można dodać zioła lub pokrojoną drobno cebulkę. Zielenina bez sosu jest bez sensu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do słoiczka wkładamy wybrane składniki, zakręcamy słoiczek i potrząsamy do połączenia się składników. Polewamy przygotowane sałatki, surówki.

Smacznego!