

Sałatka wiosenna z sosem Vinaigrett

Składniki:

- 4 pomidory
- 1 sałata lodowa
- 1 ogórek
- 5 rzodkiewek
- Garść szczypioru



Składniki do sosu Vinaigrette :

- Olej
- ocet (lub sok z cytryny)
- po szczypcie cukru i soli
- ząbek czosnku
- suszone zioła
- 1 łyżeczka musztardy



Sos Vinaigrett - Przygotowanie:

1. Do oleju wlewać po kroplę ocet, stale mieszając. Ucierać, aż sos zgęstnieje i nabierze jednolitej konsystencji. Można dodać łyżeczkę musztardy. Do ucierania można użyć miksera.

2. Doprawić cukrem i solą

3. Do sosu podstawowego można dodać roztarty czosnek, suszone zioła i posiekaną zieleninę.

Sałatka-Przygotowanie:

1. Sałatę lodową szarpiemy na drobne kawałki.

2. Szczypiorek, ogórek, pomidor i rzodkiewkę myjemy, osuszamy i kroimy.

3. sos vinaigrett dodajemy do sałatki. Wszystko dobrze mieszamy.

4. Sałatkę chłodzimy i podajemy.

Smacznego ☺A i M

