

Sos do sałat uniwersalny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 10

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć czosnek, przyprawy, musztardę, miód, ocet.

Krok 2 - Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Zgarnąć masę ze ścian naczynia, w naczyniu miksującym umieścić motylek.

Krok 4 - Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką i mieszać składniki sosu – wlewając powoli olej - czas 1,5 minuty, prędkość 4.

Krok 5 - Pod koniec mieszania (ok. 20 sekund) wlać gorącą wodę.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować sos, ewentualnie doprawić wg własnego gustu.

Wskazówki :

Sos najlepiej przygotować 30 minut przed podaniem. Można dodać do niego świeżą

natkę pietruszki lub inne świeże zioła.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do 2 tygodni.

Sos można stosować do wszelkiego rodzaju sałat, surówek i sałatek warzywnych.