Sos winegret klasyczny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 8-10

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: cebulę obrać i przekroić na 4 części, czosnek obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż.

Krok 3 - Do naczynia miksującego włożyć cebulę, czosnek, przyprawy, miód, sok z cytryny, wlać olej. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować składniki sosu – czas 20 sekund, prędkość 8.

Wskazówki :

Do sosu można dodać świeże liście pietruszki lub inne świeże zioła.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do 2 tygodni. Sos przed zastosowaniem trzeba wymieszać.