



Sos vinaigrette do sałaty z czerwonym pieprzem



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny





Com quem?
Z rodziną



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 80 ml oliwy z oliwek Gallo Reserva o smaku intensywnym Balsamiczny z Modena

 20 ml białego octu winnego Reserve

- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka majonezu np. Hellmann's Babuni
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 1 łyżka miodu lub cukru
- ¼ łyżeczki soli
- Szczypta świeżo zmielonego pieprzu czarnego
- 1 łyżka czerwonego pieprzu
- 1 łyżka posiekanego koperku

Modo de preparação

1

Czerwony pieprz zagotuj w 100ml wody - gotuj aż wody zostanie mniej niż połowa, wystudź.

2

Wszystkie składniki poza koperkiem i pieprzem umieść w misce i dokładnie wymieszaj za pomocą miksera, aż uzyskasz zawieszony sos.

3

Na koniec dodaj posiekane ziota i czerwony pieprz razem z wodą, która pozostała.

Produtos utilizados



Balsamiczny z Modena

Ocet Premium



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide