



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 zawieszisty sos.

3

Na koniec dodaj posiekane zioła 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