



Sos winegret musztardowo-miodowy

 4 porcje

 30 sek.

Składniki

- pół ząbku czosnku
- 1 Ł musztardy
- 1 Ł miodu
- 1 Ł soku z cytryny
- 80 ml oliwy
- sól i pieprz

Przygotowanie

1

Wszystkie składniki (oprócz oliwy) umieścić w naczyniu głównym i zmiksować dokładnie, dolewając powoli sok z cytryny, a następnie oliwę.



30 s



5

2

Doprawić solą i pieprzem.