Pracownia Gospodarstwa Domowego

# Prosty sos do sałaty

# Witam na zajęciach.

Chciałabym dziś przedstawić Wam prosty przepis na sos do sałaty, który urozmaici Wasze zielone dania i być może zachęci do częstszego jedzenia zieleniny.

Przepis, którym się z Wami podzielę, był wypróbowany przez nas podczas konkursu Kucharz Doskonały w 2019 roku.

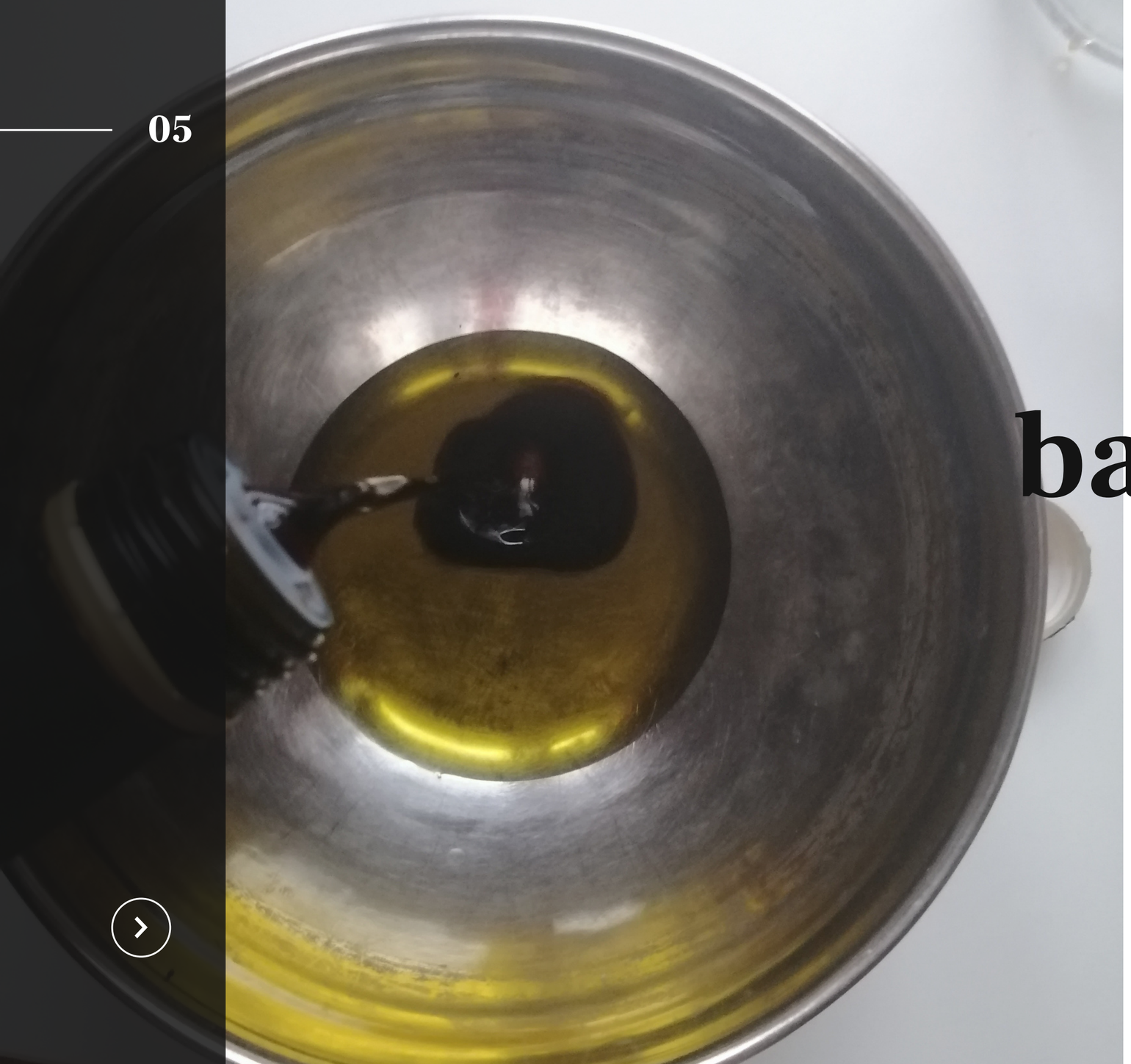
Żeby zrobić smaczny sos, nie musimy sięgać po sztuczne dodatki, wzmacniacze smaku i produkty gotowe. Wystarczy kilka naturalnych produktów, 10 minut pracy i gotowe:)

# Składniki:

- Oliwa z oliwek
  4 łyżki stołowe
- Miód naturalny
  2 łyżki stołowe
- Ocet
  balsamiczny
  2 łyżki stołowe
- Szczypta soli

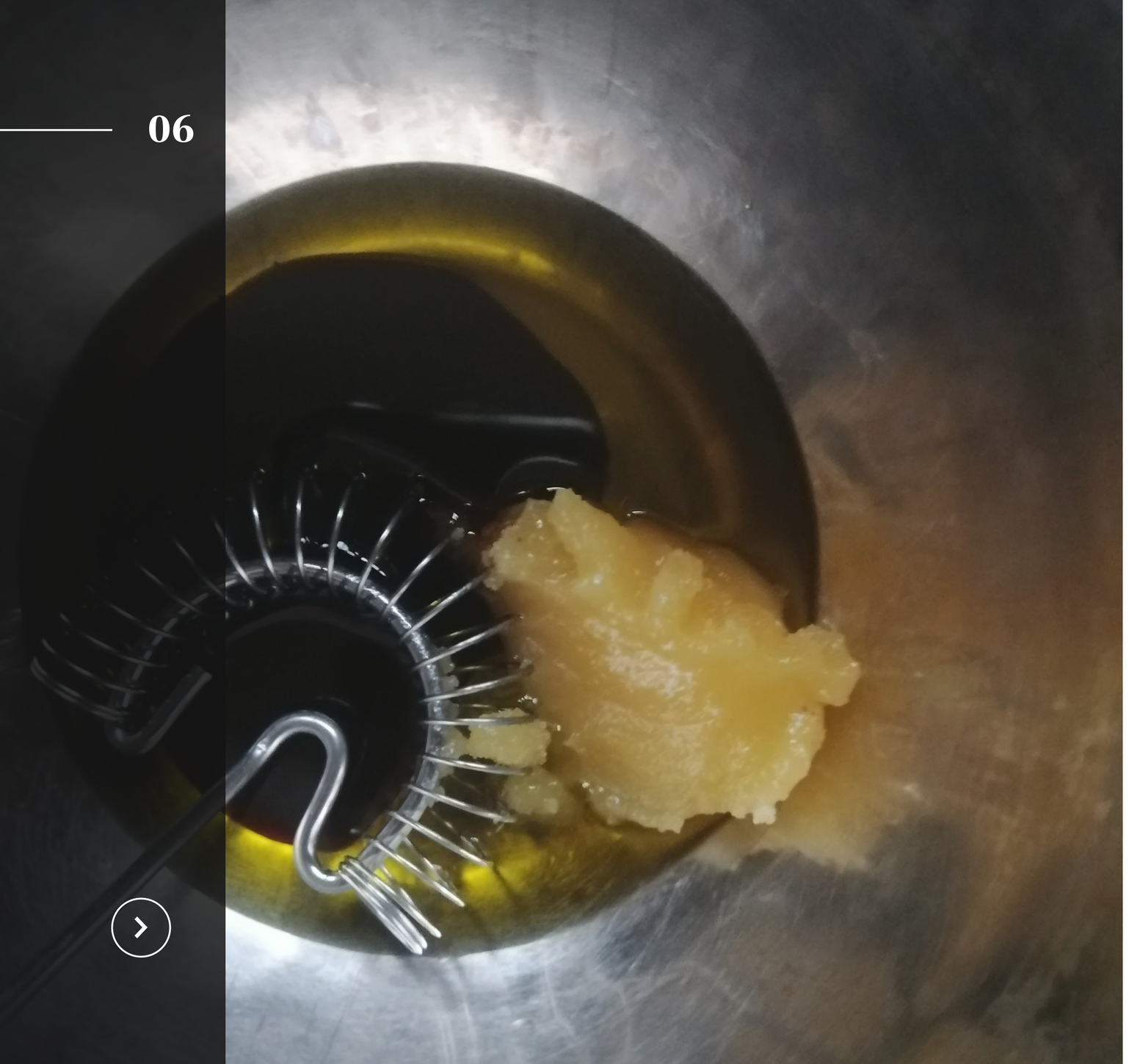
# Do miseczki nalewamy 4 łyżki oliwy z oliwek

05



# Dodajemy 2 łyżki octu balsamicznego

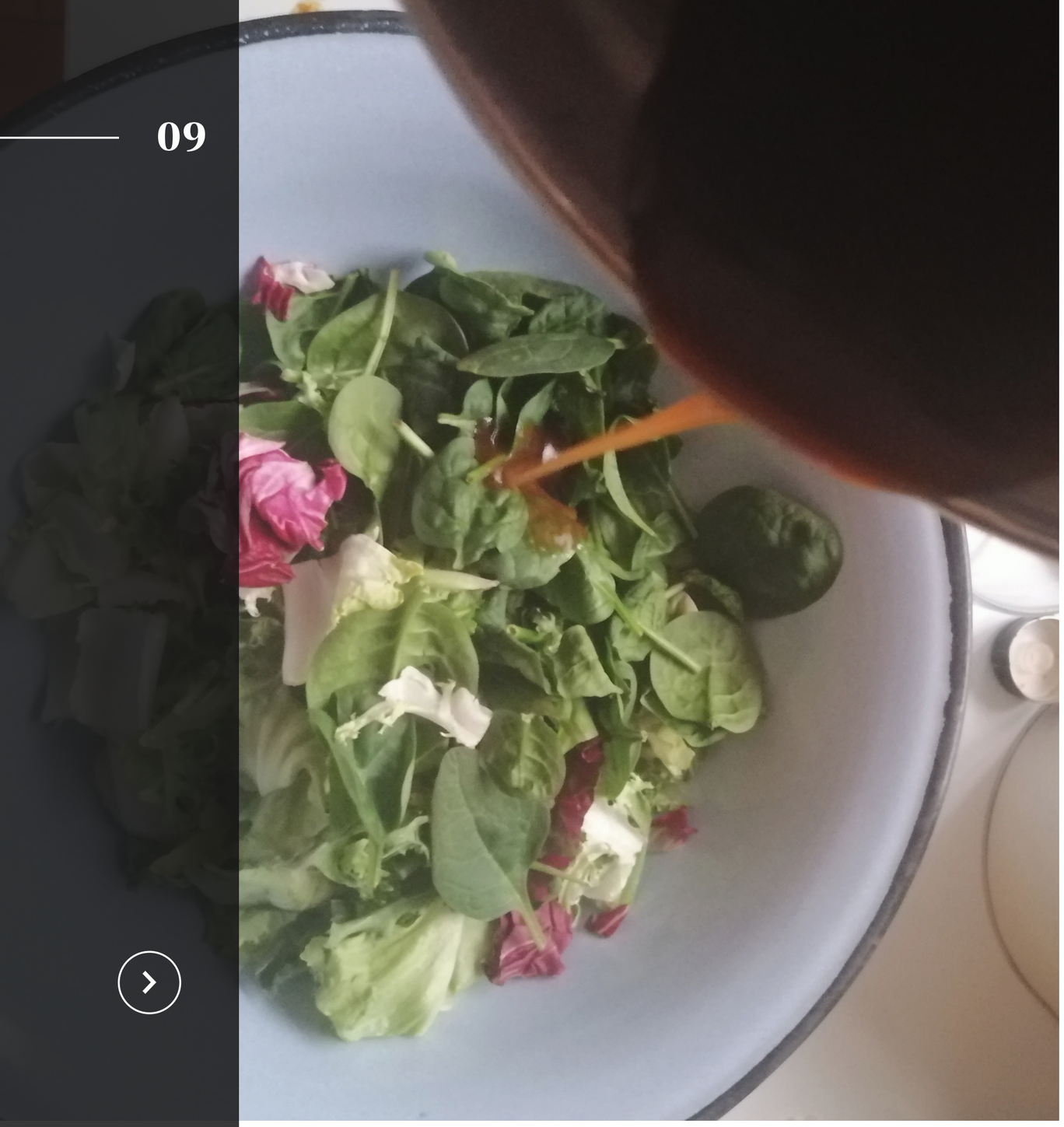
06



# Dodajemy 2 łyżki miodu…

# …i szczyptę soli do smaku

Następnie bardzo energicznie mieszamy rózgą lub widelcem.



# Gotowym sosem polewamy ulubioną sałatę od razu przed podaniem.