

Winegret cebulowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny sos winegret o smaku cebulowym.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- poł szklanki sosu winegret -
- dymka ze szczypiorkiem -
- mała czerwona cebula -
- 2 łyżki białego wytrawnego wina -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Dymkę i czerwoną cebulę obieramy i trzemy na tarce, szczypiorek drobno siekamy. Do sosu winegret wlewamy wino, dodajemy obie cebule i szczypior, dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy do zielonej sałaty, cykorii, kapusty pekińskiej.

