

Sos vinaigrette z ziołami

Sos Vinaigrette z Ziołami – Klasyka w Nowoczesnym Wydaniu

Delikatny, aromatyczny sos vinaigrette z dodatkiem świeżych ziół to prawdziwa perełka kulinarna, która ożywi każdą sałatkę. Nasza wersja, wzbogacona o bulion Knorr, nadaje tradycyjnej recepturze głębszy, bardziej złożony smak, który zachwyci nawet wybredne podniebienia.

Dla kogo?

Sos vinaigrette z ziołami to propozycja dla wszystkich miłośników lekkiej kuchni śródziemnomorskiej. Doskonale sprawdzi się zarówno na stołach osób dbających o linię, jak i smakoszy ceniących proste, wyraziste smaki. Jest to również świetna opcja dla zabieganych – przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut, a efekt zachwyci głębią smaku.

Na jaką okazję?

Ten wszechstronny [sos](#) będzie idealnym dodatkiem do letniego grilla, rodzinnego obiadu czy eleganckiej kolacji. Świetnie komponuje się z sałatkami, grillowanymi warzywami, a nawet jako marynata do mięs. Przygotuj większą porcję przed weekendowym spotkaniem z przyjaciółmi – z pewnością docenią ten klasyczny, a jednocześnie wyjątkowy dodatek.

Czy wiesz, że?

Nazwa vinaigrette pochodzi od francuskiego słowa 'vinaigre' oznaczającego ocet. Ten prosty sos narodził się na południu Europy, gdzie początkowo potrawy skrapiano wyłącznie octem winnym. Z czasem, aby złagodzić kwaśny smak, dodano oliwę i

szczyptę soli, tworząc kompozycję, która podbiła świat. Przechowywany w lodówce może przetrwać nawet kilka dni, a jeśli się rozwarstwi – wystarczy energicznie wymieszać.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Spróbuj wzbogacić swój sos vinaigrette sokiem z cytryny, odrobiną miodu, musztardą lub drobno posiekaną czerwoną cebulą. Świeże zioła jak bazylia, tymianek czy rozmaryn nadadzą mu niepowtarzalnego aromatu, a dodatek kostki pomidora lub skórki z cukinii wprowadzi ciekawą teksturę.