

Autor : Magda

Titlu : Sos vinegret

Articol : Sos vinegret

400 g ulei

250 g oua

150 g mustar

100 ml apa minerala

30 ml otet

100 g patrunjel verde

0,2 g piper macinat

15 g sare

Operatii pregatitoare

Ouale se spala se dezinfecteaza si se trec prin jet de apa rece, se fierb pana ce ajung la consistenta tare, se racec, se curata de coaje si se taie marunt.

Mod de preparare

Ouale se amesteca cu patrunjel verde, mustar, sare, piper, ulei si apa minerala sau sifon. Sosul obtinut se pastreaza la rece.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta in sosiera. Se serveste la preparate reci din oua peste si legume, salate.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)