



SOS VINEGRET

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki na 5 porcji (500 ml):

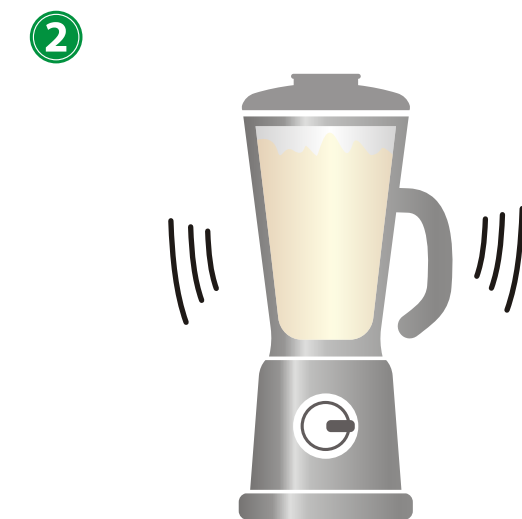
- 110 g przecieru jabłkowego Purena
- 50 g zagęszczonego soku jabłkowego Purena
- 200 g oliwy greckiej
- 50 ml octu jabłkowego 6 %
- sól i pieprz do smaku

Propozycja podania:

- mix sałat
- sos winegret na przecierze jabłkowym
- kozi ser
- pieczony burak
- awokado
- orzechy włoskie karmelizowane



1
Wszystkie składniki wlać do blendera.



2
Zblendować na gładką masę.

Wartości odżywcze:

100 g
433 kcal

1 porcja
354 kcal

Gotowy sos spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.