

Magyaros ecetes salátaöntet (hideg)



Hozzávalók:

3 dl víz, 2 csapott evőkanál porcukor, 1 evőkanál 10%-os étellecet, fél kiskanál só

1. Nemcsak a fejes salátához, de a paradicsomhoz, a paprikához, a káposztához és a burgonyasalátához is jó, csak végső ízesítésükben van némi különbség.
2. A vizet kisebb tálba vagy nagy pohárba öntjük, majd az ízesítőket hozzáadjuk. Kanállal addig kevergetjük, amíg a cukor meg a só fel nem oldódik benne. Az is jó megoldás, ha a hozzávalókat egy jól zárható kis üvegbe töltjük, és alaposan összerázzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 perc

Egy adag: 21 kcal • fehérje: 0,0 gramm • zsír: 0,0 gramm • szénhidrát: 5,0 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 0 milligramm