Sosy do sałatek

Dodany przez patryshia

W surówkach i sałatkach spełniają niezwykle ważną rolę. Łagodnie łączą potrawy uszlachetniając ich smak i aromat. Wybór sosu nie może być przypadkowy. Zbyt ciężki może &zdusić& sałatkę. Komponując sos powinniśmy więc zawsze pamiętać o składnikach potrawy, kierować się kilkoma sprawdzonymi zasadami: - delikatne warzywa, takie jak krucha sałata, cykoria, łączymy z równie delikatnymi sosami typu winegret. - Sałatki ze składników pożywnych, takich jak na przykład soczewica, czy fasola, można łączyć z sosami przyrządzanymi z olejków z czosnkiem czy papryką. Podstawowym sosem do sałatek jest winegret. Podczas jego przyrządzania bardzo ważne jest zachowanie podanej kolejności. Tak więc, najpierw należy zmieszać ocet z solą i musztardą, a później dodać olej. Jeżeli olej dodamy wcześniej, zani- rozpuści się sól, sos będzie niesmaczny. Winegret ma wiele odmian. W klasycznej kuchni francuskiej rezygnuje się np. z dodatku musztardy. Jest ona zastępowana zmiażdżonym czosnkiem. Smak sosu można zmienić dodając np. drobno posiekane zioła, odrobinę rozgniecionego sera, czy pół łyżeczki miodu.