

Prosty sos balsamiczny do sałatek

Chciałabym na blogu wprowadzić nowy dział z [podstawowymi przepisami](#), które przydadzą się Wam do wielu innych dań lub będą to klasyczne przepisy na ciasta np. biszkopt czy ciasto kruche. Co o tym myślicie?

Proszę bardzo! Tylko 3 składniki oraz sól i pieprz.

Prosty sos balsamiczny do sałatek



- 7 łyżek oliwy
- 2 łyżki octu balsamicznego
- łyżka miodu lipowego w stanie płynnym (u mnie [BIO lipowy z pasieki ekologicznej PUCER](#), który ma bardzo intensywny zapach lipy)
- szczypta soli
- odrobina świeżo mielonego czarnego pieprzu

Jak zrobić prosty sos balsamiczny?

Do słoiczka lub miseczki wlać oliwę, ocet i miód. Całość energicznie wymieszać ze sobą. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Sos balsamiczny świetnie sprawdzi się do sałatek z burakami, figami, pomarańczą lub szynką parmeńską.

Zobacz [przepisy na sałatki](#).

