# Cytrusowy sos winegret

Warto poeksperymentować z podstawowym sosem winegret, żeby stworzyć własne receptury, pasujące do różnych sałat.

---

**SKALA TRUDNOŚCI:**

Łatwe

**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

5 minut

**LICZBA PORCJI:**

1/2 szklanki

---

**SKŁADNIKI:**

1/4 szklanki soku pomarańczowego
3 łyżki czerwonego octu winnego
2 łyżeczki miodu
1 i 1/2 łyżeczki musztardy dijon
1 łyżka oliwy z oliwek

**PRZYGOTOWANIE:**

1) Wymieszać trzepaczką wszystkie składniki w misce. Przechowywać w lodówce.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

2 łyżki zawierają: 53 kcal, 4 g tłuszczów (w tym śladowe ilości NKT), 0 mg cholesterolu, 47 mg sodu, 5 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*