

# Kremowy dressing francuski

Dobry sos to podstawa dla dobrej sałatki. Jeśli wyszła przeciętnie i chcemy poprawić jej smak to należy sięgnąć po dressing francuski.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

## LICZBA PORCJI:

1 i 3/4 szklanki

---

## SKŁADNIKI:

1 szklanka keczupu  
1/2 szklanki niskotłuszczowego majonezu  
3 łyżki białego octu winnego  
3 łyżki miodu  
2 łyżki wody  
1 łyżka oliwy z oliwek  
1 łyżeczka soku z cytryny  
1/2 łyżeczki gorczycy w proszku  
1/4 łyżeczki soli

## PRZYGOTOWANIE:

1) Zmiksować wszystkie składniki. Przechowywać sos w lodówce.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

2 łyżki zawierają: 70 kcal, 4 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 3 mg cholesterolu, 318 mg sodu, 10 g węglowodanów, 1 g błonnika, 1 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*