

Sos vinegrette do surówek

Przepis: Karolina Remiasz-Konefał, mama Piotra (DILV + PLE)

Składniki:

- 4 łyżki oleju MCT
- Kilka kropli soku z cytryny
- Szczypta soli, pieprzu, kurkumy, tymianku
- Rozgnieciony ząbek czosnku
- Łyżeczka miodu

Przygotowanie:

Składniki wymieszać, odstawić do lodówki na 15 min. Sos nadaje się do świeżo podanych surówek na bazie sałat i białej kapusty.