

Домашний горчичный соус

Он подойдет для многих блюд и придаст им сливочно-пряный вкус. С ним будут хорошо считаться салаты, безбелковые макаронные изделия, а также котлеты со вкусом мяса, рыбы или курицы.

Для приготовления домашнего соуса вам понадобится:



50 г. десерта сухого МакМастер со вкусом молока.

100 мл холодной воды

200 мл масла растительного (мы использовали оливковое)

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

$\frac{1}{2}$ чайной ложки горчицы

$\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока.

можно использовать уксусную кислоту.

Приготовление соуса:

Для этого к 100 мл холодной воды добавить 50 г. десерта сухого молока и взбить в течение 2 минут блендером. Далее, к полученной взбитой массе добавить растительное масло, соль, сухую горчицу, лимонный сок и продолжить взбивать 1 минуту. И соус готов!

