

## Медовые салатные заправки

1. 250 мл растительного масла, 250 мл 3%-ного уксуса, 50 г меда, молотый перец, соль.

Растительное масло, уксус, мед, молотый перец смешивают и все хорошо перемешивают.

Такой заправкой поливают салаты из зелени и свежих огурцов.

2. Хорошо смешать 1 взбитое яйцо, 2 десертные ложки меда, соль и молотый перец по вкусу, 1/4 ч. ложки горчицы и прибавить 1/2 чашки уксуса. Смесь довести до кипения, постоянно помешивая, остудить и непосредственно перед подачей к столу добавить 1/4 л сливок.

3. Хорошо смешать желтки от 4 яиц с 4 ст. ложками яблочного уксуса, 2 ст. ложками растительного масла, 2 ст. ложками меда, 1 чайной ложкой горчицы и довести смесь до кипения при постоянном помешивании. Перед подачей к столу смешать с густыми сливками.

Литература: Гребенников Е.А. Все о мёде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/>  
Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., [mail@grishinmv.ru](mailto:mail@grishinmv.ru), <http://www.medoviy.ru>