Состав:
2 ч.л. соуса Наршараб
1-2 ч.л. свежевыжатого лимонного сока
4 ст.л. оливкового масла Extra Virgin
СОЛЬ
черный молотый перец (или смесь из четырех перцев)
Рецепт заправки для салатов с соусом Наршараб:

Заправка для салатов с соусом Наршараб

Для приготовления салатной заправки смешать в небольшой емкости гранатовый соус Наршараб (классический, не острый), свежевыжатый лимонный сок и оливковое масло Extra Virgin. В полученную смесь добавить по вкусу соль и черный молотый перец. Желательно использовать свежемолотый перец или смесь из четырех перцев (черного, белого, розового и зеленого) — так заправка для салата получается более ароматной.

Эта заправка прекрасно подходит для салатов из рукколы, мангольда, корна, айсберга, романо, для салатов с тунцом и других. Удачных экспериментов!

Приятного аппетита!