

Рецепт 1

Необходимо взять: по 1/2 чайной ложке меда и горчицы, 5 столовых ложек зелени, 1 столовая ложка [чайного уксуса](#), 2 столовые ложки оливкового масла, соль, перец.

Все подготовленные компоненты необходимо перемешать. Такая заправка может быть использована при приготовлении салата из свежих овощей.



Рецепт 2

Необходимо взять: 15 зубков чеснока, 3 лаврового листа, по 1 чайной ложке горошка черного перца и душицы, листья тимьяна и базилика, 1 л чайного уксуса

Уксус залить в эмалированную кастрюлю и добавить мелко нарезанный корень петрушки и ароматические травы. Потом нужно поставить на медленный огонь и довести до кипения. Проварить в течение 5-7 минут. Процедить и перелить в емкость с плотно завинчивающейся крышкой. Потом добавить несколько горошин перца и несколько измельченных зубков чеснока.

Настоять в холодильнике в течение месяца. Такую заправку можно использовать при приготовлении салатов из свежих овощей. Можно смешивать в равных количествах со сметаной, добавив сахар и соль по вкусу.

Рецепт 3

Необходимо взять: 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки чайного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, соль, перец.

Яйца нужно сварить вкрутую и размять. Подготовленные компоненты размешать и растереть до получения однородной массы. Потом добавить мелко нарезанный репчатый лук, крошить зубок чеснока, мелко нарезанную зелень. Все хорошо перемешать. Такая заправка может использоваться для приготовления винегрета.