

Sos alpejski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wedlin, zimnych mies i jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pół szklanki majonezu -
- 2 łyżki ostrego keczupu -
- ząbek czosnku -
- pół pęczka szczypiorku -
- mały pomidor -
- łyżka soku z cytryny -
- sól , biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Majonez dokładnie wymieszać z keczupem, przecisniętym przez praske czosnkiem oraz drobno posiekanym szczypiorkiem. Całość doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i białym pieprzem, połączyć z kostkami pomidora (pokrojonego po sparzeniu go i zdjęciu skórki).

