

Sos andaluzyjski

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:

- szklanka majonezu -
- 2-3 łyżki ostrego keczupu -
- 2 straki czerwonej papryki konserwowej -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Majonez połączyć z keczupem. Paprykę pokroić w drobna kostkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, doprawić do smaku pieprzem a solą.

