

Sos kaparowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do krewetek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- poł szklanki majonezu -
- łyżka musztardy -
- ogórek konserwowy -
- 2 łyżki kaparów -
- po łyżce posiekanej natki pietruszki i szczypiorku -
- sok z cytryny -
- pół łyżeczki cukru -
- ząbek czosnku -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ogórek obrać i posiekać w kostkę. Kapary drobno pokroić. Obrany czosnek przecisnąć przez praske. Składniki te połączyć z majonezem wymieszanym z musztardą oraz wszystkimi przyprawami. Sos schłodzić w lodowce.

