

Sos majonezowo-chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

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

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 1/3 szklanki startego chrzanu -
- żółtko jaja ugotowanego na twardo -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtko rozetrzec z chrzanem, a następnie połączyć z majonezem. Doprawić do smaku solą i białym pieprzem.

