

Sos majonezowo-warzywny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do zimnego miesa drobiowego i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- marchewka -
- mała pietruszka -
- kawalek selera -
- 5 dag rodzynek -
- łyżeczka żelatyny -
- ćwierć szklanki białego wytrawnego wina -
- cukier i sok z cytryny -
- sól , pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Warzywa obrac, zetrzec na tarce o dużych otworach, zalac niewielka iloscia osolonej wody i ugotowac pod przykryciem. Pod koniec gotowania wsypac oplukane rodzynki. Żelatynę rozpuszcic wg przepisu zamieszczonego na opakowaniu i dodac do wina. Ugotowane warzywa ostudzic, wymieszac z wienm i majonezem. Doprawic do smaku solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Po przyrządzeniu wstawic do lodówki przynajmniej na pół godziny.

