

Sos senatorski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do ryb na zimno i jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- pół puszki sardynek -
- 1/3 szklanki białego wina wytrawnego -
- pół peczka szczypiorku -
- łyżka soku z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozdrobnione widelcem sardynki wymieszać z winem i majonezem, a potem z drobno posiekanym szczypiorkiem. Sos doprawić solą, pieprzem, i sokiem z cytryny.

