

# Sos skandynawski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Podawac do wedlin i zimnych mies.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- poł szklanki białego wytrawnego wina -
- 2-3 łyżki startego chrzanu -
- jablko -
- poł szklanki ubitej smietany -
- cukier, sol, biały pieprz -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Jablko obrac, podzielic na czastki, wlozyc do rondelka, podlac winem, udusic. Miekkie przetrzec przez sito, ostudzic, polaczyc z chrzanem, doprawic do smaku cukrem, sola i pieprzem. Majonez delikatnie wymieszac z bita smietana, a nastepnie z doprawionym jabłkiem.

