

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 -
- jabłko -
- poł szklanki ubitej smietany -
- cukier, sol, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłko obrać, podzielić na cząstki, włożyć do rondelka, podlać winem, uduś. Miękkie przetrzeć przez sito, ostudzić, połączyć z chrzanem, doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem. Majonez delikatnie wymieszać z bitą śmietaną, a następnie z doprawionym jabłkiem.

