

Sos szafranowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do ryb i miesa drobiowego na zimno.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 2 łyżki jogurtu smietankowego -
- 2 żółtka jaj ugotowanych na twardo -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- curry, szafran, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Szczyptę szafranu namozyc w łyżeczce letniej wody i odstawić na 30 minut. Żółtka dokładnie rozetrzec i dodać do majonezu połączonego z jogurtem. Do sosu wsypać natkę, przyprawić go solą, pieprzem i curry, na końcu wlać szafran i całość dokładnie wymieszać.

