

Sos ostry

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do pieczonej wołowiny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- poł szklanki sosu winegret -
- 3 czuszki -
- 3 żółtka jaj ugotowanych na twardo -
- szczypta szafranu -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Szafran namoczyć w łyżeczce letniej wody. Dokładnie umyć i drobno posiekać czuszki. Dodac rozarte żółtko, sos winegret i szafran, mocno wymieszać.

