

Sos tatarski

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszny dodatek do mięs

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- majonez - 1 szkl.
- śmietana - 2 łyżeczka(i)
- ugotowane na twardo jajka - 2 szt.
- chrzan - 1 łyżeczka(i)
- korniszon - 1 szt.
- marynowane grzybki - 2 szt.
- kapary - 1 łyżeczka(i)
- cebula - 1 szt.
- sól, pieprz, cukier -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Majonez utrzeć ze śmietaną, przetartymi żółtkami i posiekanymi białkami. Wymieszać z chrzaniem, posiekanymi grzybkami, korniszonem, cebulą i kaparami. Przyprawić do smaku.

Jak podawać?

do zimnych mięs i wędlin

