

Sos czosnkowy

Przepis dodany przez użytkownika timido

doskonały do surówek, mięs

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- majonez - 6 łyżka(i)
- główki czosnku - 2-3
- śmietana - 6 łyżka(i)
- przyprawy do smaku: sól, pieprz, cukier -
- ocet -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Czosnek obrać i przecisnąć przez prasę. Wymieszać ze śmietaną i majonezem, aż powstanie jednolita konsystencja. przyprawić do smaku.

można dodać odrobinę octu, gdy sos chcemy dodać do surówki z kapusty.

