

Sos Chantilly

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do różnych wędlin, zimnych mięs i jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szkl. majonezu -
- pół szkl. bitej śmietany -
- 3 łyżki startego chrzanu -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Majonez dokładnie wymieszać z bitą śmietaną, potem dodać sól, pieprz i chrzan, jeszcze raz wymieszać.

