

Sos tatarski

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

SOS

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- majonez - 1 szkl.
- ogórki kiszane - 2 szt.
- kilka marynowanych grzybków -
- drobny szczypiorek -
- sól, pieprz -
- odrobina musztardy -
- śmietana - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ogórki obrać i drobniutko pokroić, pokroić też drobniutko grzyby, posiekać szczypiorek. majonez wymieszać ze wszystkimi składnikami, doprawić solą, pieprzem i musztardą. Ostro smak można złagodzić dodając łyżkę śmietany.

Jak podawać?

Podawać do mięs, pasztetów, ryb, jajek na twardo.

