

Sos serowo-czosnkowy

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

Bardzo prosty sos serowo-czosnkowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śmietana -
- majonez -
- żółty ser -
- czosnek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zetrzeć trochę żółtego sera (gęstość zależy od ilości utartego sera), dodać śmietanę i majonez (po 2 i 1 1/2 łyżki), dołożyć 1 ząbek czosnku wycisnięty przez praske. Kto lubi bardzo ostre... może dosypać trochę pieprzu.

