

Sos koperkowo-musztardowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Rewelacyjny!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 łyżki musztardy stołowej -
- 1 łyżka słodkiej smietanki -
- 2 łyżki miodu -
- 125 ml oleju -
- sok z 1/2 cytryny -
- 100 g koperku -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wymieszać musztardę z miodem i dodając po kropelce oleju ubijać trzepaczką. Doprawić sokiem z cytryny, szczyptą cukru, solą i pieprzem. Koperek umyć, osączyć i oddzielić natkę od gałązek. Pokroić je drobno i dodać do sosu. Wymieszać.

