

Sos do grilla musztardowo-miodowy



MARIDKA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Musztarda delikatesowa Prymat	4 łyżki
miód płynny	1 łyżka
woda letnia	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki razem dokładnie mieszamy. Dodajemy przyprawy sól oraz pieprz i miksujemy całość blenderem. Gotowy sos odstawiamy do lodówki na 1 godzinę przed grillowaniem.