

sos do surowych warzyw

DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	2 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
śmietana	3 łyżki
rokpol	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miksera wrzucić ser rokpol, włączyć oliwę. Miksować przez 5 minut. Dodać musztardę, znów mikсовать przez chwilę. Dodać trzy łyżki gęstej śmietany i mikсовать jeszcze chwilę. Taki sos podawać można do sałatki z rzodkiewek, cykorii, brokułów, papryki, selera naciowego oraz innych surowych warzyw.