

## sos do surowych warzyw

### DANUTA\_PROROK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>musztarda</b>	1 łyżeczka
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>rokpol</b>	15 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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