

Sos miodowo- musztardowy



PAULISIA_ELK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	200 g
majonez	2 łyżki
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
Musztarda chrzanowa Prymat	1 łyżeczka
miód	1 łyżeczka
pieprz	1 szczypta
sok z cytryny	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jogurt naturalny mieszamy z majonezem.
- KROK 2 Dodajemy obie musztardy, sok z cytryny i pieprz.
- KROK 3 Wszystko dokładnie mieszamy, do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstawiamy na 20 minut przed podaniem, żeby wszystko dobrze się przegryzło.