

## Sos remulade



### AGNUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>majonez szklanka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbek czosnku</b>	1 szt
<b>łyżka musztardy</b>	2 szt
<b>sól, pieprz</b>	3 g
<b>imbir</b>	1 szt
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, czosnek oraz jajka obrać i drobno posiekać. Majonez rozetrzeć z musztardą, wymieszać z cebulą, czosnkiem i jajkami. Przyprawić do smaku cukrem, solą, imbirem Prymat i pieprzem Prymat. Podawać do wędlin, mięs na zimno, pasztetów i ryb.