

Zimny sos śmietanowy

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana 30%	1 szklanka
musztarda	1 i 1/2 łyżeczki
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	1 szt.
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko obrać i posiekać. Śmietanę dokładnie wymieszać z musztardą oraz koncentratem pomidorowym. Połączyć z posiekanym jajkiem i przyprawić solą ziołową. Sos doskonały jest do sałatek, zimnych mięs, wędlin, ryb, jajek i warzyw.