

Sos tatarski staropolski



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

g majonezu	300
łyżka tartego chrzanu	1
mała łyżeczka gładkiej musztardy np. stołowej	1
łyżka posiekanego koperku	1
śmietana	3-4 gęsta
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:
Opcjonalnie:	do smaku:
cukier	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybki i ogórki pokroić w drobną kostkę. Majonez wymieszać ze śmietaną, chrzanem i musztardą. Dodać grzybki, ogórki i koperek. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Odstawić pod szczelnym przykryciem na kilka-kilkanaście godzin do lodówki aby smaki się przegryzły. Podawać do ryb pieczonych, smażonych, mięs, wędlin, jaj na twardo i kanapek...Taki sos można przechowywać w słoiku, w lodówce przez kilka-kilkanaście dni.