

Sos jajeczny do wędzonej ryby :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki majonezu

2 łyżki pokrojonego szczypiorku

2 łyżki pokrojonego koperku

sól

Pieprz biały mielony Prymat

łyżeczki kurkumy

jogurt naturalny

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko ugotować na twardo. Obrać i utrzeć na miazgę . Wymieszać wszystkie składniki. Doprawić solą , pieprzem . Dodać kurkumę (dla koloru sosu).