

Sos tatarski z kaparami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 szklanka majonezu

1 szklanka pokrojonych w drobną kostkę korniszonów

1 szklanka drobno pokrojonych marynowanych pieczarek

½ szklanki kaparów (ja użyłam „polskich kaparów czyli marynowanych nasion nasturcji)

4 łyżeczki musztardy

4 łyżeczki Ksylitolu (cukru brzożowego) lub zwykłego cukru

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu mielonego

jogurt

1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymieszać ze sobą . Doprawić do smaku . Zostawić na kilka godzin by się „ przegryzły „. Zachowuje świeżość w lodówce ok. tygodnia .