

## Wielkanocne fusion – sos do jajek :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**2 czubate łyżki majonezu**

**2 łyżeczki Sosu Sambal Oelek**

**2 łyżki Sosu śliwkowego**

**pieprz mielony do smaku**

**szczypta Ksylitolu do smaku ( cukier brzożowy )**

**3 łyżki drobno pokrojonej czerwonej papryki ( świeżej )**

**3 łyżki drobno pokrojonego szczypioru**

**3 łyżki drobno pokrojonego mięszu z pomarańczy**

**jogurt**

2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymieszać .Podawać na świeżo do jajek na twardo .Robić taką ilość by zeszło na bieżąco ( zawsze można dorobić ).

Podpowiadam , że można dodać również utartego czosnku i podawać np do pieczonego drobiu .