

sos śmietnkowy do ryby



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Musztarda francuska Prymat	2 łyżki
kwaśna śmietana	4-5 łyżek
cebula	1
sok z cytryny	1 łyżka
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę wymieszać z musztardą i drobno posiekaną cebulką. Doprawić do smaku.