

sos śląski



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	1 szklanka
filet śledziowy	
śmietana 18 proc	2 łyżki
grostek konserwowy	2 łyżki
jabłko	
natka pietruszki	1 łyżeczka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane jabłko i filet śledziowy pokroić w drobną kostkę. Majonez wymieszać ze śmietaną, jabłko, filet, grostek i natkę. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do gotowanych jarzyn.