

## sos do ryby



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**śmietana** 1 łyżka

**musztarda**

**sól i pieprz do smaku**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawałek ogórka zetrzeć na tartce i podsmażyć na oleju. podlać dużą ilością białego wina. Wymieszać ze śmietaną. Zagotować aby wino odparowało. Przyprawić do smaku dodając musztardę i sól oraz pieprz.