

Sos polski



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 12%	1 opakowanie
szczypiorek	1 pęczek
natka pietruszki	3 łyżki
chrzan	1 łyżka
cukier puder	1 łyżeczka
sól	
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki
sok z cytryny	3 cytryny
cebula	1 tarta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotowane na twardo żółtka przecieramy przez sitko.
2. Łączymy z sokiem z cytryny, mieszamy, dodajemy śmietanę (jogurt).
3. Jak już masa jest jednolita, dodajemy szczypiorek, pietruszkę cebule, chrzan.
4. Przyprawić solą i cukrem pudrem.