

Sos tatarski



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzybki marynowane	1 słoik
ogórki konserwowe	1 słoik
ser żółty	15 dag
groszek konserwowy	
majonez	
musztarda	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Kwas cytrynowy Prymat	odrobina
cukier	odrobina
cebule	2 sztuki
jajko ugotowane na twardo	8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybki, cebulę, jajka i ogórki drobno pokroić. Groszek konserwowy odcedzić i dodać. Dodać starty żółty ser, majonez, łyżkę musztardy. Odrobinę kwasku cytrynowego i cukru. Posolić i popieprzyć do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać.