

sos andalouse



PAWEŁ31



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	3/4 Słoiczka
natka pietruszki	1
sos chili	1 łyżka
sos tabasco	1 łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
Majonez Napoleoński	720ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę obieramy ze skórki w tym celu najlepiej ja opalić na ogniu lub upiec w piekarniku ,potem włożyć do reklamówki i zawinąć po czym zdjąć skórkę .
Jak już mamy wszystko gotowe to najlepiej to włożyć do pojemnika i zmiksować ,przygotowaną masę łączymy z majonezem i doprawiamy solą i białym pieprzem do smaku polecam do wszelkich pieczonych i grillowanych mies smacznego:)