

Sos remulade



AGNUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez szklanka	1 szt
cebula	1 szt
ząbek czosnku	1 szt
łyżka musztardy	2 szt
sól, pieprz	3 g
imbir	1 szt
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, czosnek oraz jajka obrać i drobno posiekać. Majonez rozetrzeć z musztardą, wymieszać z cebulą, czosnkiem i jajkami. Przyprawić do smaku cukrem, solą, imbirem Prymat i pieprzem Prymat. Podawać do wędlin, mięs na zimno, pasztetów i ryb.