

Sos jabłkowo - majonezowy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	8 łyżek
jabłka	2 sztuki
sok jabłkowy	8-9 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obieramy, przekrawamy na pół i wycinamy nasienie z pestkami. Jabłka ścieramy na tarce o małych oczkach. Do jabłek dodajemy majonez i sok, mieszamy dokładnie. Gotowe wkładamy do lodówki by się schłodziło. Sos podajemy zimny. Smacznego !!