

Sos musztardowy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Musztarda miodowa Prymat	4 łyżki
Musztarda francuska Prymat	4 łyżki
majonez tradycyjny	400 ml
śmietana 18-procentowa	400 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musztardy ze sobą połączyć i dokładnie wymieszać mikserem. Dodawać po łyżce majonezu i śmietany. Powstały sos przechowywać w lodówce - szczelnie zamknięty. Smacznego !!