

Sos sardynkowy



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sardynki	1 puszka
bułka pszenna	1 kromka
mleko	2 łyżki
majonez	200 g
czosnek	3 ząbki
sól, cukier	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sardynki osączyć z oliwy. Kromkę bułki okroić ze skórki, zalać mlekiem i odlaną oliwą z puszki. Następnie odciśniętą bułkę, odsączone ryby i majonez miksować przez chwilę, aż powstanie gładki, jednolity sos. Ząbki czosnku obrać, podzielić na piórka, włożyć do sosu, wymieszać. Przykryć i odstawić do lodówki na ok 2-3 godziny. Z gotowego, schłodzonego sosu wyjąć czosnek. Następnie przyprawić sos solą i cukrem wedle uznania. Czosnek można zastąpić sokiem z cytryny lub octem. Sos ten jest wspaniałym dodatkiem do zimnych mięs i wędlin.