

## Sos sardynkowy



### MARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sardynki</b>	1 puszka
<b>bułka pszenna</b>	1 kromka
<b>mleko</b>	2 łyżki
<b>majonez</b>	200 g
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>sól, cukier</b>	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.