Remanenetówka



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udko wędzone	1 szt
podudzie porowikowo ziołowe	1 szt
mieszanka meksykańska ze słoika	1 sloik
ogórek konserwowy	7 szt
pikantny sos musztardowy	1 łyżka
majonez	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz kolorowy	do smaku
szczypiorek	1 pęczek
jogurt bałkański	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszankę odcedzić z zalewy.
Ogórki konserwowe pokroić w kostkę.
Szczypiorek umyć, osuszyć, pokroić.
Udko i podudzie oddzielić od kości, pokroić w kostkę i wszystkie składniki wrzucić do miski.
Dodać sól i pieprz, majonez, sos musztardowy i jogurt i wymieszać.
W razie konieczności jeszcze doprawić solą i pieprzem.