

sos śmietanowo - koperkowy



NIPU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

koperek	pół pęczka
śmietana 12%	200 ml
ocet 10 %	łyżeczka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę mieszamy z posiekanym koperkiem dodajemy sól, pieprz i łyżeczkę octu. Jak nie posiadamy octu to można użyć soku z cytryny. odstawiamy na godzinę by się "przegryzł" polecam do naleśników, mięsa lub na kanapki