

## Tatarski sos do wędlin



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>korniszony</b>                | 4 sztuki   |
| <b>grzybki w occie</b>           | 4-5 sztuk  |
| <b>posiekany szczypiorek</b>     | 2 łyżki    |
| <b>majonez</b>                   | 1 słoiczek |
| <b>sól</b>                       | do smaku   |
| <b>jajko ugotowane na twardo</b> | 2 sztuki   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki korniszony pokroić w kostkę, podobnie grzybki w occie. Szczypiorek drobno posiekać. Białka jaj ugotowanych na twardo pokroić w kosteczkę. Żółtka zaś rozdrobnić przy użyciu widelca. Tak przygotowane składniki wymieszać z majonezem. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem.