

Sos tatarski domowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

majonez	5 łyżek
śmietana	5 łyżek
grzyby marynowane	4 sztuki
ogórki kwaszone	3-4 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kwaszone należy obrać i zetrzeć na jarzynówce. Grzyby pokroić w kostkę. Majonez wymieszać ze śmietaną, dodać do niego grzybki, ogórki, drobno posiekaną natkę pietruszki. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać dokładnie.