

sos chrzanowy do wedlin



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	według uznania
majonez	3-5 łyżki
chrzan świeżo starty	1-4 łyżeczki
gęsta śmietana	0-1 szkl
cukier puder	0-2 łyżeczka
szczypiorek posiekany	1 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżki
sól	do smaku
natka pietruszki	1 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i wyjmujemy żółtka. Dokładnie rozcieramy z sokiem z cytryny i cukrem pudrem.

Białka, natkę pietruszki i szczypiorek drobno kroimy. Dodajemy majonez, śmietanę, chrzan, mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy do wedlin