

Sos Chantilly

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do różnych wedlin, zimnych mies i jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- poł szklanki bitej śmietany -
- 3 łyżki startego chrzanu -
- sól , pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Majonez dokładnie wymieszać z bita smietana, potem dodac sol, pieprz i chrzan, jeszcze raz wymieszać.

