

Sos gribiche

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do zimnych ryb, krewetek i nóżek cielecych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- jajo -
- 2-3 korniszony -
- po łyżeczce estragonu i posiekanej natki pietruszki -
- 4-5 kaparów -
- sól ,pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajo ugotowac na twardo. Polowe majonezu rozetrzec z ugotowanymi i przecisnietym przez praske żółtkiem , dodac pozostaly majonez oraz pokrojone w drobna kostke korniszony i bialko, wsypac estragon, kapary i natke pietruszki. Wszystkie skladniki dokladnie wymieszac, przyprawic sola i pieprzem.

