

Sos kaparowo-koperkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wedlin i mies na zimno.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 2 łyżki gęstej śmietany -
- około 10 kaparów -
- 5 dag ostrego żółtego sera -
- pęczek koperku -
- kilka kropli sosu sojowego -
- sól ,pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Majozen wymieszać ze śmietaną i osaczonymi kaparami, a potem z serem startym na tarce o drobnych otworach oraz z posiekanym koperkiem. Sos przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

