

# Sos majonezowo-chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

**Doskonały do wedlin, zimnych mies i jaj ugotowanych na twardo.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 1/3 szklanki startego chrzanu -
- żółtko jaja ugotowanego na twardo -
- sól, pieprz -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtko rozetrzec z chrzanem, a następnie połączyć z majonezem. Doprawić do smaku solą i białym pieprzem.

