

Sos śląski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do gotowanych jarzyn.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- filet śledziowy -
- 2 łyżki gęstej smietany -
- 2 łyżki gorszku konserwowego -
- jablko -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obrane jablko i filet śledziowy pokroić w drobna kostkę. Majonez wymieszać ze smietaną, dodać jablko, fileć, groszek i natkę. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem.

