

Sos tatarski

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



Super sos do wędlin i pieczywa.

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN
Kaloryczność: 150 kCal

Potrzebne składniki:

- mały słoik pieczarek marynowanych - 1 szt.
- mały słoik ogórków konserwowych - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- jaja ugotowane na twardo - 5 szt.
- majonez - 4 łyżka(i)
- musztarda - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki, ogórki, cebulkę i jajka pokroić w drobną kostkę. Wymieszać z majonezem i musztardą. Można doprawić pieprzem i solą. Odstawić na kilka godzin do lodówki aby się przegryzło.