

# Sos francuski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

**Podawac do wedlin, zimnych mies i ryb oraz jaj ugotowanych na twardo.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- poł szklanki dżemu z czerwonej porzeczki -
- ćwierć szklanki dżemu z czarnej porzeczki -
- łyżka koncentratu pomidorowego -
- łyżka oliwy -
- łyżeczka musztardy -
- łyżeczka startego chrzanu -
- poł łyżeczki mielonej ostrej papryki -
- sól, pieprz -

## Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dżemy przecieramy przez sito i dobrze mieszamy z pozostałymi składnikami.

