

Sos Cyganski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do ciemnego pieczywa i gotowanych warzyw.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula -
- 2 ogórki konserwowe -
- filet śledziowy -
- 4-5 łyżek ostrego keczupu -
- łyżka oliwy -
- łyżeczka musztardy -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę obrać i drobno posiekać razem z ogórkami i filetem śledziowym. Wymieszać z keczupem, oliwą i musztardą, doprawić solą i pieprzem do smaku.

