

Sos tatarski

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

doskonały do wędlin

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- surowe żółtko - 1 szt.
- olej - 25 dag
- winny ocet - 1 łyżka(i)
- korniszony - 2 szt.
- marynowane grzyby - 2 szt.
- musztarda - 1 łyżeczka(i)
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

miska, mikser

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka rozmieszać z octem, a następnie ucierać lub miksować, dodając po parę kropli oleju.
Do utartego sosu, który powinien mieć konsystencję majonezu, włożyć posiekane bardzo drobno korniszony i grzyby.
Doprawić musztardą, solą, pieprzem i cukrem.

Jak podawać?
do wędlin