

Sos dominikański

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pyszny sosik

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 123 kCal

Potrzebne składniki:

- majonez - 1 kostka(i)

Przydatne akcesoria:

30 dag majonezu,

50 ml śmietany,

3 dag ketchupu,

5 dag sardynek z puszki,

5 dag groszku konserwowego,

natka pietruszki,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Etapy przyrządzania:

1. Majonez łączymy ze śmietaną, ketchupem, rozdrobnionymi sardynkami, groszkiem i posiekaną natką pietruszki, doprawiamy do smaku sokiem z cytryny. Podajemy do mięs.

