

SOS tatarski

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

Podawać do wędlin i przekąsek rybnych na zimno.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- korniszonki - 4-5
- majonez -
- kapary lub grzybki w occie -
- cebula -
- natka -
- przyprawy -
- szczypiorek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Korniszony, cebulę, natkę, szczypiorek posiekać, wymieszać z majonezem. Kapary dołożyć w całości (grzybki posiekać), zamieszać.

