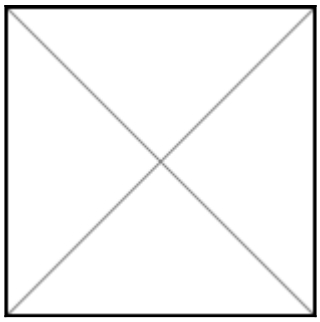

Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos remoulade

Sos podaje się do zimnych ryb smażonych i pieczonych.

Składniki:

- majonez, 25 dag
- żółtka, 2 szt.
- olej, 25 dag
- musztarda, 2 łyżecz.
- jajka, 2 szt.
- posiekany koper, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Umyte jaja ugotować na twardo, obrać, drobno posiekać. Do majonezu dodać musztardę, jaja, zieleninę i przyprawy do smaku; wymieszać.