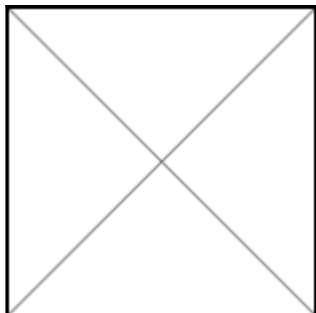




Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos szczypiorkowy

Sos podaje się do zimnych mięs i wędlin.

Składniki:

- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- oliwa, 1.5 dag
- posiekany koper, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Jaja umyć, ugotować na twardo, obrać. Żółtka oddzielić od białek, rozetrzeć z łyżką oliwy, dodać ocet, sól i cukier do smaku, rozrzedzić przegotowaną wodą do pożądanej gęstości, dodać szczypiorek i drobno posiekane białka.

