



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Sos do jajek

Sos do jajek

Składniki:

- ogórek , 1 szt.
- czosnek, 1 szt.
- Śmietana 18% , 1 l
- majonez, 1 l
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ogórek świeży zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Odcisnąć sok. Dodać majonez, śmietanę, sprasowany czosnek, sól i pieprz. Wszystko razem wymieszać. Można dodać ewentualnie troszkę czosnku granulowanego.

