

Sos tatarski



Autor: **brysska**
Przepisów: 450 Ocena: 13224

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 4-5 ogórków konserwowych lub kiszonych
- 1/2 litrowego słoika pieczarek konserwowych
- 1 średnia cebula (u mnie 4 szalotki)
- 1 mały słoik majonezu
- 3/4 dużego kubka śmietany 18%
- 1 płaska łyżka musztardy stołowej
- sól, pieprz i cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki, pieczarki i obraną cebulę wrzucamy do robota z nożami i rozdrabniamy w drobna kostkę (można to wszystko też pokroić ręcznie).



- 2 Do drobno posiekanych pieczarek z ogórkami dodajemy majonez, śmietanę, musztardę oraz doprawiamy do smaku pieprzem, solą i cukrem.



- ③ Wszystko dokładnie miksujemy za pomocą tych samych noży robota. Gotowy sos schładzamy. Smacznego !!!



- ④ ;-D



- ⑤ ;-)))



Twoje notatki do przepisu:

