

Sos a#039;la cesarzowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies na zimno i jarzyn.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 2 małe dymki -
- łyżka masła -
- pół łyżeczki cukru -
- 3 pieczarki -
- białko jaja ugotowanego na twardo -
- 2 łyżki białego wina wytrawnego -
- pół łydgi selra naciowego -
- sok z cytryny do smaku -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulki obrać, pokroić, smażyć na masle, posypać cukrem, odstawić do wystudzenia. Pieczarki i seler oczyścić i razem z białkiem dość drobno posiekać. Wszystkie składniki połączyć z majonezem, wcześniej wymieszanym z winem. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

