

Sos remoulade

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wedlin i zimnych mies.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 2 jaja -
- pół pęczka szczypiorku -
- łyżka musztardy -
- łyżka soku z cytryny -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** jaja ugotować na twardo, posiekać. Szczypiorek drobno pokroić. Majonez dokładnie wymieszać z jajkami, szczypiorkiem oraz sokiem z cytryny i musztardą. Doprawić do smaku z solą i pieprzem.

