

Sos ze świeżym ogórkiem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wedlin, zimnych mies i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- poł niewielkiego ogorka -
- 2-3 rzodkiewki -
- 2 łyżki jogurtu smietankowego -
- łyżka posiekanego koperku -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Ogorek obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z umytymi i pokrojonymi w cienkie plasterki rzodkiewkami oraz z koperkiem. Majonez połączyć z jogurtem i wlać do przygotowanych warzyw. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

