

Wielkanocny Sos Witaminowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo ok.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja ugotowane - 3 szt.
- olej - 8 łyżka(i)
- sok z cytryny -
- śmietana - szklanka
- szczypiorek - 2 pęczki
- chrzan utarty - 1 łyżka(i)
- sol -

Etapy przyrządzania:

1. - Z ugotowanych jaj wyciągnąć żółtka, utrzeć je na gładką masę, stopniowo dodając olej, po czym też stopniowo wlewać sok z cytryny lub rozpuszczony kwas i śmietanę.
- Do powstałego sosu dodajemy posiekane białko, pokrojoną zieloną pietruszkę, starty chrzan.
- Wszystkie składniki rozmieszać i przyprawić solą i cukrem.

