
OSTRY SOS MUSZTARDOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1297 razy.

2 łyżki musztardy
2 łyżki sosu ketchup
4 łyżki umytej, posiekanej drobno naci pietruszki ze szczypiorkiem
1/2 szklanki maślanek
sól
pieprz
ostra sproszkowana papryka
ocet owocowy

Musztardę rozetrzeć w miseczce z ketchupem i posiekaną zieleniną. Mieszając dodawać stopniowo maślanek. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, ostrą sproszkowaną papryką i octem. Przyrządzony sos przed użyciem postawić w lodówce na ok. 30 min. Podawać do potraw z jajek gotowanych, do potraw mięsnych i rybnych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD