
Sos kameralny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2092 razy.

30 dag majonezu,

50 ml śmietany,

3 dag groszku konserwowego,

10 dag cebuli,

15 dag jabłek,

4 dag papryki konserwowej,

5 dag ugotowanego selera,

natka pietruszki,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Cebulę obrać , opłukać , pokroić w kostkę, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić , odsączyć . Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce razem z selerem, wymieszać z cebulą, majonezem, śmietaną, posiekaną natką pietruszki, groszkiem konserwowym i pokrojoną w paseczki papryką, doprawić do smaku.
Sos podawać do zimnych mięs.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>