
Sos śledziowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2224 razy.

30 dag majonezu,

50 ml śmietany,

15 dag jabłek,

8 dag filetów śledziowych,

natka pietruszki,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce, połączyć z drobno pokrojonymi filetami, posiekaną natką pietruszki, śmietaną i majonezem, doprawić do smaku. Sos podawać do jaj.

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