
Sos tatarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4007 razy.

Czas przygotow. 15 min.

250 ml majonezu,

2 jaja ugotowane na twardo (zółtka posiekane, białka przetarte przez sito),

2 łyżki posiekanych korniszonow,

2 łyżki posiekanych grzybow marynowanych,

2 łyżki pokrojonego szczypiorku,

łyżka posiekanych kaparow,

2 łyżki smietanki kremowki,

cukier, sol, pieprz.

1. Wszystkie składniki wymieszać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)