

Sos czosnkowy z majonezem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla smakoszy ostrych sosów

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:

- śmietana - 1 szkl.
- majonez - 6 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- cukier - 1/2 łyżeczka(i)
- ząbki czosnku - 3 szt.
- sól czosnkowa -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Czosnek zgnieć w prasce. Wymieszaj na gładki sos ze śmietaną i majonezem. Dopraw wszystko sokiem z cytryny, solą czosnkową, cukrem i pieprzem. Doskonale smakuje jako dodatek do sałatek i kanapek.

Jak podawać?

jako dodatek do sałatek, kanapek, serów i wędlin.

