

Sos cytrynowy z melisą

Przepis dodany przez użytkownika trini6



sos

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- majonez - 125 dag
- listki świeżej melisy -
- cytryna - 2 szt.
- śmietana - 1/8 l
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Melisę umyć, posiekać. Cytrynę wyszorować, z jednej zetrzeć skórkę na tarce, z obu wycisnąć sok.
- 2.** Śmietanę ubić z solą, majonez połączyć z tartą skórką, śmietaną i posiekaną melisą, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszać dokładnie