

Sos chrzanowy wykwinny

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

smaczny sos

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- majonez - 4 łyżka(i)
- kwaśna śmietana kremówka - 4 łyżka(i)
- połówki brzoskwiń - 4
- pomarańcza - 1
- jajka ugotowane na twardo - 2
- biały pieprz -
- cukier puder -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. W malakserze rozcieramy wyjęte z jajek żółtka z chrzanem, dodajemy lekko rozdrobnione brzoskwinie, obraną ze skórki pozbawioną białych błon pomarańczę. gdy sos ma jednolitą konsystencję, dodajemy majonez, śmietanę doprawiamy do smaku. Sos najlepiej zrobić nie wcześniej niż godzinę przed podaniem.

