

# Sos a#039;la cesarzowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Podawac do mies na zimno i jarzyn.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- 2 małe dymki -
- łyżka masła -
- pół łyżeczki cukru -
- 3 pieczarki -
- białko jaja ugotowanego na twardo -
- 2 łyżki białego wina wytrawnego -
- pół łydgi selra naciowego -
- sok z cytryny do smaku -
- sól, pieprz -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulki obrac, pokroic, smazyc na masle, posypujac cukrem, odstawic do wystudzenia. Pieczarki i seler oczyszcic i razem z bialkiem dosc drobno posiekac. Wszystkie skladniki polaczyc z majonezem, wczesniej wymiezanym z winem. Sos doprawic do smaku sola, pieprzem i sokiem z cytryny.

