

Sos cebulowy-majonezowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do pieczonych zimnych mięs.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ok. 3/4 szklanki majonezu -
- 2 dymki -
- pęczek szczypiorku posiekanego -
- poł szklanki białego wytrawnego wina -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulki obrać, opłukać, drobno posiekać, wrzucić do wrzacego wina i gotować na małym ogniu, poki połowa wina nie opadaruje. Odstawić do wystygnięcia, a następnie połączyć z majonezem i szczypiorkiem. Dokładnie wymieszać, przyprawić solą i pieprzem, wstawić do lodówki na 2-3 godziny.

