

Sos majonezowo-jabłkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do zimnych przekasek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- duże kwaskowe jabłko -
- pół straka papryki konserwowej -
- 2 łyżki gęstej smietany -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- cukier i sok z cytryny do smaku -
- sól , pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Majonez dokładnie wymieszać najpierw z keczupem, a potem z jogurtem, sokiem pomarańczowym i sokiem grejpfrutowym. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2.** Jabłko umyć, obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach, dodać drobno pokrojoną paprykę, natkę, majonez i śmietanę. Wszystkie składniki wymieszać. Sos doprawić solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny.

