




# Sos do sałatki Cezar

przepisy.pl



 20 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- majonez - 8 łyżek
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- woda lub bulion drobiowy - 4 łyżki
- musztarda d'jon - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- fileciki anchois w puszcze - 2 sztuki
- sok z połówki cytryny - 25 mililitrów
- sos Worcestershire - 2 łyżki
- ser parmezan drobno starty - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Majonez, musztardę, wodę lub bulion oraz sos Worcestershire umieść w kielichu blendera.
2. Dodaj czosnek, anchois (wraz z olejem z puszki), parmezan i sos sałatkowy Knorr.
3. Teraz zmiksuj dokładnie całość aż sos będzie gładki i kremowy. Jeśli wyjdzie będzie zbyt gęsty dodaj łyżkę więcej wody lub bulionu.
4. Sos Cezar dopraw sokiem z cytryny i ponownie wymieszaj. Podawaj z sałatą rzymską oraz płatkami parmezanu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)