



przepisy.pl

Sos serowy do nachos na zimno



 15 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- starty ser żółty ementaler - 50 gramów
- serek topiony - 50 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 6 łyżek
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Do miski przełóż majonez oraz jogurt – wymieszaj razem.
2. W rondelku podgrzej mleko, dodaj serek topiony i rozpuść go mieszając. Następnie dodaj starty ser i również rozpuść go.
3. Rozpuszczone sery przełóż do miski z majonezem oraz jogurtem, wymieszaj i dopraw do smaku, jeśli zachodzi taka potrzeba. Posyp natką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl