



przepisy.pl

Sos śmietanowy z żółtkiem

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kwaśna śmietana 18% - 200 mililitrów
- surowe żółtko - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- Przyprawa w mini kostkach Smażona Cebula Knorr - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- ocet - 0.2 łyżeczek
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 0.2 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Jajko ugotuj na twardo, rozetrzyj z gorczycą i przyprawą Knorr w moździerzu.
2. Dodaj surowe żółtko oraz pieprz i ocet. Mieszaj aż składniki się dobrze połączą.
3. Do masy z żółtek stopniowo dodawaj śmietanę. Podawaj na zimno do mięs i ryb.

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