



Sos z sardeli

przepisy.pl

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sardele - 8 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- żółtka - 4 sztuki
- ocet estragonowy - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Żółtka ugotuj na twardo.
2. Olej, cukier i 1 łyżeczkę octu rozmieszaj.
3. Sardele obierz, oddziel od ości i zmiksuj z żółtkami.
4. Dodać przyprawę w mini kostkach Knorr i ponownie zmiksuj.
5. Wszystkie składniki połącz rozprowadzając pozostałą ilością octu. Sos jest polecany do ryb i mięs w galarecie.

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