



przepisy.pl

Wyborny andaluzyjski sos

 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- pasta pomidorowa - 1 łyżka
- majonez - 350 mililitrów
- papryka konserwowa - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cytrynę sparz wrzątkiem, osusz i zetrzyj skórkę. Z reszty wyciśnij sok.
2. Paprykę pokrój w drobną kostkę.
3. Majonez wymieszaj razem z pastą pomidorową, odrobiną soku z cytryny, startą skórką i papryką.
4. Dopraw do smaku, odstaw na ok. 15 minut do lodówki.
5. Sos podawaj do zimnych mięs i wędlin.

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