

Sos majonezowo-warzywny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do zimnego miesa drobiowego i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka majonezu -
- marchewka -
- mała pietruszka -
- kawalek selera -
- 5 dag rodzynek -
- łyżeczka żelatyny -
- ćwierć szklanki białego wytrawnego wina -
- cukier i sok z cytryny -
- sól , pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, zalać niewielką ilością osolonej wody i ugotować pod przykryciem. Pod koniec gotowania wsypać opłukane rodzynki. Żelatynę rozpuścić wg przepisu zamieszczonego na opakowaniu i dodać do wina. Ugotowane warzywa ostudzić, wymieszać z winem i majonezem. Doprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Po przyrządzeniu wstawić do lodówki przynajmniej na pół godziny.

