

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/10350>

## Sos cioci Ali - do wędliny

ID przepisu: 10350 / 114

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/10350>

**Kraj pochodzenia:** Pozostałe kuchnie

**Przygotowanie:** 20 minut

**Trudność:** Bardzo łatwe.

### Składniki

4 ugotowane na twardo jaja 5 średnich ogórków kiszonych 30 dag dobrej wędliny (najlepiej szynki konserwowej) majonez śmietanka słodka 12% pieprz czarny mielony

### Etapy przygotowania

1. Jajka, ogórki i wędlinę pokroić w drobną kostkę. Wymieszać majonez ze śmietanką w stosunku 2:1 (około 70% majonezu, 30% śmietanki), dodać pieprzu do smaku. Sos powinien mieć gęstość kwaśnej śmietany. Wymieszać wszystkie składniki, schłodzić. Podawać do wędlin na śniadanie Wielkanocne. Smacznego!

Aktywacja: 24/05/11 07:43, odsłony: 2110