




Sos tatarski

 Barbara Mulik


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 15 porcji

Składniki:

Ogórki konserwowe - 2 szt.

Kapary - 1 łyżka

Majonez - 5 łyżka

Sól, pieprz -

Chrzan - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Sos tatarski jest wyśmienitym dodatkiem do ryby faszerowanej oraz do wędlin.

Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki konserwowe (średniej wielkości) pokroić drobno. Kapary odsączyć z płynu i pokroić również na drobno.

KROK 2: Do miseczki włożyć pokrojone ogórki, kapary dodać majonez, chrzan utarty i doprawić solą i pieprzem do smaku.