Kremowy sos z nerkowców

My Little Food Safari

Polecane na: **sosy**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- nerkowce - 300 g
- woda - 125 ml
- olej o neutralnym smaku - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- ocet z białego wina - 1 łyżka
- ząbek czosnku lub czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- sól morska - 0,5 łyżeczka
- suszona cebula - 0,5 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wykonania tego sosu należy użyć mocnego blendera minimum 750W, jeśli macie słabszy to lepiej wcześniej namoczyć nerkowce przez około 6-8 godzin.
Ja użyłam blendera o mocy 1000W, więc wszystkie składniki umieściłam w wysokim słoiku i miksowałam do uzyskania idealnie gładkiej i kremowej konsystencji. Słoik zamknęłam i odstawiłam sos na 2-3 godziny do schłodzenia.

Taki sos świetnie pasuje do sałatek, pieczonych ziemniaków, placków ziemniaczanych, frytek lub do warzyw pokrojonych w słupki. Ja często używam go również w zastępstwie majonezu.