



## Sos tatarski

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

### Składniki:

majonez - 4 łyżka

śmietana kwaśna 12% - 4 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

ogórek konserwowy - 3 szt.

pieczarki marynowane - 10 szt.

### Dodatkowe info:

Ten sos idealnie sprawdza się podczas Wielkanocy, świetnie smakuje z jajkami i wędliną na zimno.

Sos przechowuję do 3 dni w zamkniętym słoiku.

Jeśli ktoś woli, można ogórki i pieczarki zetrzeć na tarce.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Śmietanę i majonez wymieszać, dodać pokrojone drobno ogórki i pieczarki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem schłodzić w lodówce co najmniej 30 minut.