



## Sos śmietankowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zabijaczka2](#), dnia 9 Lutego 2012r. o 17:59

Tagi: [śos](#), [śmietana](#), [dodatek](#)

Rodzaj dania: [sosy](#)

Rodzaj kuchni: [rosyjska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
czosnek	15	ząbek	warzywa
śmietana 12%	0,4	szklanka	nabiał
majonez	0,4	szklanka	płyny i sosy
melisa świeża	3	łyżka	przyprawy i zioła
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła

### Opis

Obierz i rozgnieć czosnek, drobno posiekaj zieleninę .  
Śmietanę ubij na sztywno, wymieszaj z majonezem i połącz z czosnkiem i zieleniną, a następnie przypraw solą i pieprzem.  
Podawaj na zimno.

Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: