

Autor : Magda

Titlu : Sos Ravigot

Articol : Sos Ravigot

700 g maioneza
250 g castraveti murati
100 g patrunjel verde
100 g ceapa
100 g tarhon verde
200 g apa minerala sifon

Operatii pregatitoare:

Castravetii murati se spala, se curata de coaja si de seminte, se taie marunt si se storc de zeama . Patrunjelul verde si ceapa se curata se spala si se taie marunt. Tarhonul se curate se spala se opareste si se taie marunt.

Mod de preparare

Maioneza se pune intr-un de vas de inox sau castron de portelan, se adauga castraveti, patrunjel, ceapa si tarhon. Se amesteca usor adaugand treptat apa minerala sau sifon.

Prezentarea si servirea:

Sosul se prezinta in sosiera. Se serveste la preparate din oua, peste