



WYBORNE SOSY DO MIĘS



przepisy.pl



Sos śliwkowy

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 30 dekagramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr**
- powidła śliwkowe - 0.66 szklanek
- wytrawne czerwone wino - 3 łyżki
- tarty chrzan - 5 dekagramów
- suszone śliwki - 20 gramów
- woda - 50 mililitrów
- natka pietruszki (posiekana)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój suszone śliwki w paski.
2. Połącz śliwki i powidła z winem i duś kilka minut.
3. Dodaj wodę, sos Knorr i duś jeszcze chwilę, do momentu, w którym sos zgęstnieje.
4. Po wystudzeniu wymieszaj z majonezem, chrzaniem i natką pietruszki. Sos śliwkowy podawaj do mięs, jaj, ryb.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Sos majonezowo – pieczarkowy



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 30 dekagramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr**
- śmietana - 0.5 szklanek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 0.5 szklanek
- pieczarki - 20 dekagramów
- oliwa - 0.2 szklanek
- rodzynki - 5 dekagramów
- natka pietruszki (posiekana)

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i opłucz pieczarki. Następnie pokrój pieczarki w paski i usmaż, dopraw przyprawą w mini kostkach Knorr.
2. Sparz i odcisnij rodzynki.
3. Gdy pieczarki wystygną połącz je z majonezem, śmietaną, ketchupem i sparzonymi rodzynkami.
4. Dodaj natkę pietruszki.
5. Sos majonezowo – pieczarkowy podawaj do jaj, warzyw, ryżu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Sos szpinakowy

przepisy.pl



Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 20 mililitrów
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak (świeży lub mrożony) - 20 dekagramów
- ser twarogowy - 20 dekagramów
- masło

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj Sos sałatkowy czosnkowo-ziolowy Knorr według przepisu na opakowaniu, łącząc zawartość torebki z wodą i majonezem.
2. Zmiel twarożek. Szpinak sparz (jeśli używasz świeżego) i odcedź, a następnie zmiel i podsmaż na maśle stale mieszając. Po wystudzeniu dodaj resztę majonezu, zmielony twarożek oraz przygotowany wcześniej sos sałatkowy.
3. Sos szpinakowy podawaj do jaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Sos tatarski z rodzynkami

przepisy.pl



Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 30 dekagramów
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- śmietana - 0.5 szklanek
- ogórki konserwowe - 3 sztuki
- grzyby marynowane - 5 sztuk
- rodzynki - 2 dekagramy
- musztarda

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój drobno ogórki i grzyby. Sparz i odsącz rodzynki.
2. Wymieszaj z majonezem i śmietaną.
3. Dodaj sparzone rodzynki i musztardę.
4. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr. Sos tatarski podawaj do mięs, jaj, ryb, kasz.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Hiszpański sos chrzanowy



Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- chrzan - 3 łyżeczki
- marynowany pieprz - 2 łyżeczki

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj majonez z sosem sałatkowym Knorr.
2. Dodaj jogurt oraz chrzan. Dokładnie wymieszaj.
3. Sos dopraw posiekanym, marynowanym pieprzem oraz sokiem z cytryny. Sos podawaj do serów, jaj i wędlin.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Sos chrzanowy

przepisy.pl



Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 30 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- tarty chrzan - 10 dekagramów
- sok z cytryny
- koperek posiekany

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj dwie łyżki wody z Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, pozostaw do wystudzenia.
2. Połącz go z majonezem, śmietaną i chrzanem.
3. Dodaj koperek i dopraw do smaku.
4. Dodaj sok z cytryny. Podawaj do jaj, ryb, warzyw.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Gęsty sos paprykowy



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 30 dekagramów
- Sos śmietanowo-paprykowy Knorr**
- papryka konserwowa - 10 dekagramów
- koncentrat pomidorowy - 2 dekagramy
- słodka papryka - 20 gramów
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki (posiekana)
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Pokrój w kostkę paprykę konserwową i cebulę.
2. Podsmaż, dodaj słodką paprykę, podsmaż jeszcze chwilę. Dodaj koncentrat pomidorowy.
3. Następnie dodaj Sos w słoiku Śmietanowo - Paprykowy Knorr i duś, aż zgęstnieje. Odstaw do ostygnięcia.
4. Dodaj majonez, posyp natką pietruszki. Sos paprykowy podawaj do jaj, mięs, ryb

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl