



## Sos tatarski

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Ogórki konserwowe osączamy i kroimy w drobną kostkę.

### Krok 2

Jabłka obieramy, pozbywamy się pestek i kroimy w kostkę. Pietruszkę myjemy i drobno siekamy.

### Krok 3

Łączymy z pozostałym koperkiem, majonezem i 2-3 łyżkami wody po ogórkach, a następnie doprawiamy do smaku. Dodajemy ogórka, jabłko i pozostałą cebulę, mieszamy i doprawiamy do smaku.

## Składniki

ogórki konserwowe - 100 g

jabłka (małe) - 2 szt.

pietruszka - ¼ pęczka

majonez - 150 g

sól

pieprz