

## Sos cezar

### Wskazówki

- Czas przygotowania: 5 minut
- 14 łyżek
- Wartość odżywcza 1 łyżki: 53 kcal \ B-1 g \ T-5 g \ W-0 g \ Bł-0 g
- Wartość odżywcza 100 g sosu: 527 kcal \ B-10 g \ T-52 g \ W-4 g \ Bł-0 g

### Składniki

- ✓ musztarda dijon – 1 łyżeczka (10 g)
- ✓ sok z cytryny – 1 łyżka (6 g)
- ✓ majonez – 2 łyżki (60 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (5 g)
- ✓ ser parmezan, tarty – 3 łyżki (30 g)
- ✓ oliwa – 2 łyżki (20 g)
- ✓ sos worcestershire – 2 łyżeczki (10 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku

### Przygotowanie

1. Wszystkie składniki przełóż do naczynia małego blendera i zmiksuj na gładki sos.
2. Przechowuj w lodówce do 4 dni.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/sos-cezar/>