

# Sos de castraveti

## Ingrediente

*2 castraveti murati in otet  
4 cartofi fierti in coaja  
2 cepe mari  
2 galbenusuri crude  
1 ceasca de ulei  
1 lingura de mustar  
1/2 lamaie  
1 lingura otet  
sare*

## Preparare

*Se curata cartofii de coaja, se dau prin masina de tocat si se amesteca peste cepele tocate marunt. Se pun intr-un vas adanc peste castravetii curatati de coaja, taiati felii subtiri. Din doua galbenusuri, o ceasca mare de ulei si o lingura de mustar se face o maioneza groasa, care se subtiaza cu zeama de la jumătate de lamaie si o lingurita de otet. Maioneza se toarna peste amestecul de cartofi si castraveti, se omogenizeaza si se serveste rece.*