

Sos czosnkowy

Autor: **DORCI**Przepisów: **1** Ocena: **1**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- czosnek, 6 ZĄBKÓW
- jogurt naturalny, 1 MAŁE OPAKOWANIE
- ŚMIETANA 18%,12%, OK 6 ŁYŻEK
- majonez, 2 ŁYŻKI
- musztarda, 1 ŁYŻECZKA (CZUBATA)
- SOS GRECKI KNORR DO SAŁATEK, 1 OPAKOWANIE
- sól, DO SMAKU
- pieprz, DO SMAKU
- vegeta, DO SMAKU

Sposób przygotowania:

- 1 CZOSNEK OBRAĆ PRZECISNAĆ PRZEZ PRASKĘ WŁOŻYĆ DO POJEMNIKA, NASTĘPNIE DODAĆ KOLEJNE SKŁADNIKI PRZEPISU I BARDZO DOKŁADNIE WYMIESZAĆ. SOS JEST BARDZO OSTRY ALE SMAKUJE SUPER JAKO DIP DO WIELU DAŃ. NP PZZY, PITY, GRILLA, WĘDLIN. POLECAM
- 2 CZOSNEK OBRAĆ PRZECISNAĆ PRZEZ PRASKĘ WŁOŻYĆ DO POJEMNIKA, NASTĘPNIE DODAĆ KOLEJNE SKŁADNIKI PRZEPISU I BARDZO DOKŁADNIE WYMIESZAĆ. SOS JEST BARDZO OSTRY ALE SMAKUJE SUPER JAKO DIP DO WIELU DAŃ. NP PZZY, PITY, GRILLA, WĘDLIN. POLECAM

Twoje notatki do przepisu: