

# Sos czosnkowy



Autor: **Malgoskawkučni**  
Przepisów: 71 Ocena: 325



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- \* 0.5 l jogurtu naturalnego \* 1 łyżka majonezu - ja używam kielecki ponieważ ma wyrazisty smak \* 1 łyżka śmietany 18 % \* 3 duże

## Sposób przygotowania:

- 1 Jogurt, śmietanę oraz majonez umieszczamy w wyższej miseczce. Mieszymy do połączenia się składników.

2 ząbki czosnku zgniatamy przez praskę a jeden ząbek drobno siekamy. Dodajemy do śmietany, jogurtu i majonezu.

Dokładnie mieszamy i doprawiamy pieprzem oraz minimalnie solą.

Sos najlepiej smakuje przygotowany około godzinę lub pół godziny przed podaniem. Czosnek przez ten czas robi doskonałą robotę i uwydatni się smakowo.

Jest to duża porcja. Ja robię taką ponieważ przelewam do słoiczka i używam jeszcze kilka dni.

## Twoje notatki do przepisu: