

## Sos koperkowy jogurtowo-majonezowy do jajek



### KONCZI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jogurt naturalny</b>	200g
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>koperek</b>	1/2 pęczka
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek siekamy dość drobno, solimy. Do miseczki przekładamy jogurt naturalny (u mnie o obniżonej zawartości tłuszczu) oraz majonez. Dodajemy posiekany koperek, doprawiamy solą, pieprzem oraz czosnkiem - całość mieszamy. Odstawiamy sos do lodówki na minimum 30 minut. Podajemy jako dodatek. Idealny sos do jajek.