

Turecki sos serowo-jogurtowy z miętą



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	40 dag
ząbek czosnku	2 szt
suszona mięta	2 łyżki
serek homogenizowany	20 (naturalny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek homogenizowany wymieszać z jogurtem. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę i dodać do sosu. Połączyć z suszona miętą, przyprawić do smaku solą i świeżo zmieloną pieprzem. Ostawić sos na co najmniej 1 godzinę, by składniki lepiej się połączyły. Podawać dobrze schłodzony.