

sos czosnkowy ostry do pizzy



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kefir	100 mililitrów
czosnek	2 żąbki
Czosnek suszony Prymat	0.5 łyżeczki
chili	szczypta
bazylia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obieramy, przeciskamy przez praske. Do kefiru dodajemy czosnek przecisnięty i granuklowany mieszamy. Dodajemy bazylię i chilli . Odstawiamy na godzinę do lodówki.