

Sos jogurtowy z ziołami i chili



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

strączka papryczki chili - można dodać mniej lub więcej w/g uznania	0,5
łyżka soku z cytryny	1
łyżka cukru	1
łyżki posiekanych listków świeżej mięty	2
łyżka posiekanego świeżego koperku	2
ząbki czosnku	2
sól i pieprz mielony kolorowy	do smaku:
jogurt naturalny	1 l (gęsty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pyszny dodatek do pieczonych albo smażonych warzyw :-)

Czosnek przecisnąć przez praskę albo drobno posiekać. Jogurt wlać do miseczki, dodać czosnek, chili, zioła, cukier i sok z cytryny. Dokładnie wymieszać, doprawić odrobiną soli i pieprzu. Odstawić na min. 30 min. do lodówki. Podawać schłodzony do pieczonych albo smażonych warzyw albo jako dip do przekąsek.