

Sos jogurtowo - cebulowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżki kwaśnej śmietany	2-3
cebula czerwona	1
pęczka szczypioru	1/2
jogurt naturalny	1 szklanka (gęsty)
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:
cukier	do smaku:
sok z cytryny	kilka kroplic
jabłko winne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obrać, pokroić w drobną kostkę, przełożyć na sito, przelać wrzątkiem a następnie zimną wodą, dokładnie osączyć. Jogurt wymieszać ze śmietaną, dodać cebulę, posiekane jabłko, doprawić solą, cukrem, pieprzem i sokiem cytrynowym, odstawić na ok. 30 min. aby się "przegryzł". Podawać posypany szczypiozem. Idealny do pieczonych ziemniaków, grillowanych mięs i warzyw...