

## Sos wiosenny delikatny



**MONIKA192**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kwasnej smietany kremowej</b>	szklanka
<b>cebulki</b>	4 małe
<b>koperku</b>	łyżka
<b>szczypiorku</b>	łyżka
<b>natki pietruszki</b>	łyżka
<b>rzeżuchy</b>	łyżka
<b>młodych liści ogórecznika</b>	łyżka
<b>sól, pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do salaterki wlewamy jogurt, dodajemy posiekane cebulki i pozostałą zieleninę oraz lekko ubitą smietaną, doprawiamy do smaku. Sos powinien być delikatny w smaku, o pięknej, wiosennej barwie i bogatym aromacie. Należy go przygotować na 10 minut przed podaniem.

Smacznego!!!!