

Sos paprykowo jogurtowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koperek	1 pęczek
jogurt naturalny	400 ml
oliwa	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
cebula	1 szt
papryka czerwona	1/2 szt
papryka zielona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryki usunąć gniazda nasienne.

Paprykę umyć i pokroić w drobną kostkę.

Cebulę obrać, koperek posiekać, dodać do papryki.

Wymieszać warzywa z jogurtem i oliwą i doprawić do smaku solą i pieprzem.