

Sos z sera pleśniowego do mięs i ryb z grila



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser pleśniowy złocisty	100 g
jogurt naturalny	100 ml
suszone pomidory	50 g
czosnek	2 ząbki
sól, pieprz	do smaku
bulion warzywny	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksować ser z jogurtem. Dodawać stopniowo przygotowany wcześniej bulion. Doprawić czosnkiem, solą i pieprzem. Ddać pokrojone pomidory i dokładnie wymieszać.