

Sos miętowy do mięs



KATARZYNA143



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogort naturalny	1 kubetek
czosnek	1 główka
świeża mięta	8 listków
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najlepszy jest do tego malakser. Siekamy czosnek drobniutko i liście mięty - jeśli ktoś lubi mięte proponuje dać jej dużo więcej. Wszystko razem mieszamy, miksujemy czy malaksujemy. Najsmaczniejszy jest jeśli postoi chociaż z godzinkę. Rewelacyjny na grilla do mięs.