

Sos czosnkowy a'la da grasso



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	330 g
majonez	3 łyż.
czosnek	2 ząbki
cukier	1 łyżecz.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
bazylia	1 szczypta
oregano	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia (najlepiej do słoiczka po majonezie) przekładam jogurt naturalny. Dodaję dwa przeciśnięte przez praskę obrane ząbki czosnku. Następnie dodaję do całości majonez i mieszam. Dodaję cukier, bazylię, oregano, pieprz i sól do smaku. Dokładnie wszystko mieszam i zakręcam słoiczek. Wstawiam do lodówki na co najmniej 2 godziny, aby sos przeszedł smakami. Podaję do pizzy, zapiekanek, frytek itd.