

Sos egipski z kolendrą



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 łyżki posiekanych sierznych listków kolendry

4 pomidory

2 cebule

po szczypcie zmielonego kminku i oregano

sól, pieprz

jogurt 1/2 szklanki

olej do smażenia 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, obrać, pokroić, usunąć nasiona.

cebule obrać, posiekać.

Rozgrzać olej, zeszklić cebule.

Dodać pomidory, smażyć kilka minut, stale mieszając.

Zdjąć z ognia, przetrzeć przez sito lub zmiksować, ostudzić.

Dodać jogurt kolendrę.