sos czosnkowy wg mnie najlepszy i najszybszy

BRZOSKWINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	1 małe opakowanie
musztarda	0,5 łyżeczki
cukier	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki przelewamy jogurt naturalny. Dodajemy przyprawę tzatziki. Mieszamy, dodajemy cukru - do smaku. Ok pół łyżeczki. Polecałabym ciągle smakować i oceniać. Jak za mało słodkie to posłodzić, za mało słone-posolić. Zamiast przyprawy tzatziki można użyć czosnku w proszku lub zwykłego czosnku. Dla osób lubiących ostrzejsze sosy proponuje dodać musztardy. Oregano wsypujemy do szklanki. Gotujemy wodę w czajniku, zalewamy zioła niewielką ilością wody, tak by zioła mogły nasiąknąć. Czekamy 3 minutki. Napar wlewamy do sosu. Smakujemy jeszcze raz i gotowe ;)
Sos czosnkowy świetnie nadaje się do chrupiących skrzydełek z kurczaka, pizzy, mięsa z grilla.