Sos imbirowy

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sok pomarańczowy	6 łyżek
sok z cytryny	6 łyżek
jogurt naturalny	2 łyżki
sól	
cukier	
imbir	1 kawałek ok. 2 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sok z cytryny wymieszać z sokiem z pomarańczy oraz jogurtem naturalnym. Następnie dodać cukier i odrobinę soli do smaku. Kawałek imbiru zetrzeć na drobnej tarce i wymieszać z sosem. Sos pasuje do mięsa, warzyw i niektórych sałatek.