

Sos koperkowy do ryby



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	1/2 szt./małego
miód prawdziwy	1 łyżka
cytryna	1/2 szt
czosnek	1 ząbek
koperek	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Koper posiekać, czosnek zmiażdżyć, następnie wycisnąć sok z cytryny, dodać do jogurtu. Doprawić solą, pieprzem i odrobiną miodu. Wymieszać. Podawać jako dodatek do ryb.