

sos do porow z grilla

Przepis dodany przez użytkownika marcin0514

dobr tez do innych warzyw

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielona cebulka - peczek
- twaróg smietankowy - 1 szklanka
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- sol -
- pieprz -
- cukier -

Etapy przyrządzania:

1. W odpowiednio dużym rondlu wymieszać wszystkie składniki, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień i powoli gotować przez 15 minut mieszając aby sos się nie przypalił. Tak przygotowany sos przelewamy do czystych słoików i zamykamy. Możemy go długo przechowywać w lodówce.
2. waróg zmiksować z jogurtem, dodać bardzo drobno pokrojoną zieloną cebulkę, przyprawić, wymieszać.

