

Sos ziołowo-orzechowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Sos do jajek wielkanocnych

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- posiekany koperek - 3 łyżka(i)
- posiekana natka - 3 łyżka(i)
- posiekany szczypiorek - 3 łyżka(i)
- posiekana rżżucha - 3 łyżka(i)
- posiekana bazylia - 3 łyżka(i)
- zmielone orzechy włoskie - 1 łyżka(i)
- czosnek - 1
- naturalny jogurt - 1 szkl.
- kwasek cytrynowy - 1/4 łyżeczka(i)
- cukier - 1/2 łyżeczka(i)
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Do jogurtu wsypać po 2 łyżki ziół i wszystko zmiksować. Dodać zmiążdżony czosnek, sól, cukier i kwasek. Dokładnie wymieszać. Do tak przygotowanego sosu wsypać orzechy i znów mieszać, a na końcu dodać pozostałe poszatkowane zioła i wstawić na kilka godzin do lodówki.

