




## Dressing z chilli i kolendrą

 dorotaR

Polecane na: [sosy](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

jogurt naturalny - 5 łyżka

świeża papryczka chilli - pół szt.

łóśnik jabłkowy - 1 łyżeczka

posiekana świeża kolendra - 1 łyżeczka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jogurt najlepiej by był dość gęsty wlewamy do miseczki, dodajemy do niego oliwę z pierwszego tłoczenia, szczyptę soli oraz szczyptę pieprzu. Kolendrę siekamy i dodajemy do sosu. Papryczkę chilli siekamy i dodajemy do sosu. Dodajemy łóśnik jabłkowy mieszamy i odstawiamy na ok 10 min aż przyprawy spęcznieją i uwolnią aromat.