




Sos curry

 dorotaR


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

majonez bio lub jogurt grecki bio -
3/4 szklanka

kurkuma - 1/3 łyżeczka

sól himalajska - do smaku

chilli - 1 szczypta

imbir - 1 szczypta

kumin - 1 szczypta

kolendra - 1 szczypta

goździki mielone - 1 szczypta

kardamon mielony - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Znakomity sos do mięsa, grillowanych warzyw, opiekanego pieczywa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wsypujemy przyprawy: kurkumę, pieprz, chilli, imbir, kumin, kolendrę, goździki mielone, kardamon mielony i mieszamy wszystko by przygotować mieszankę przypraw curry. Do drugiej miseczki przekładamy majonez (jeśli chcemy by sos był mniej kaloryczny można zamiast części majonezu dodać bardzo gęsty jogurt naturalny), dodajemy przyprawę curry, mieszamy. Odstawiamy na 10 min aż smaki przegryzą się.