




Angielski sos miętowy

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 4 porcje

Składniki:

świeża mięta (duży pęk) - 1 pęk

cukier - 1 łyżeczka

biały ocet winny lub jabłkowy - 2-3 łyżka

sól - 1 szczypta

gorąca woda - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liście mięty oberwij z łodyżek i bardzo drobno posiekaj. W miseczce umieść cukier i zalej gorącą wodą. Wymieszaj do rozpuszczenia. Następnie dodaj ocet i szczyptę soli. Dodaj mieszaninę do mięty i wymieszaj. Odstaw na około 10-15 minut, aby smaki się połączyły.