Grecki sos czosnkowo-cyrtynowy

H A B I B I

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki, sosy**

Kuchnia (region): **grecka, arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- pełnotłusty jogurt grecki - 500 ml
- ząbki czosnku - 2-3 szt.
- mała cytryna eko -
- sól morska - do smaku
- miód tymiankowy - do smaku
- ogórek sałatkowy - do smaku

Dodatkowe info:

Tak przygotowany sos podaje się mocno schłodzony jako dodatek do pieczonych ryb, mięs, warzyw z grilla lub owoców morza.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jogurt grecki przełożyć do salaterki i wymieszać z obranym i grubo utartym ogórkiem. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sok wyciśnięty z cytryny i startą skórkę do smaku, odrobinę miodu tymiankowego oraz sól morską. Można dodać niewielką ilość posiekanej mięty albo świeżego tymianku czy oregano.