




Sos czosnkowo-szczypiorkowy

 Wafelek2601

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

czosnek - 2 ząbek
jogurt naturalny - 200 ml
majonez light - 2 łyżka

szczypiorek - 1/2 pęczek
sól morską i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek obrać, umyć, osuszyć, pokroić na mniejsze kawałki. Przełożyć do blendera.

KROK 2: Dodać kubeczek jogurtu naturalnego (200 ml) oraz majonez. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3: Zmiksować, aby nie było grudek. Umyty i osuszony szczypiorek posiekać, dodać do powstałego sosu. Dokładnie wymieszać. W razie potrzeby doprawić. Używać do sałatek i surówek.