


## Sos czosnkowo-ziolowy

 Wafelek2601


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

jogurt naturalny - 100 ml

majonez - 2 łyżka

ziona prowalsalskie - 2 łyżeczka

czosnek - 3 ząbek

sól - do smaku

pieprz biały mielony - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czosnek obrać, umyć, pokroić w plasterki (jeśli ktoś woli to można dodać więcej czosnku). Zmiksować w blenderze na papkę. Dodać majonez i jogurt naturalny, zmiksować ponownie. Dodać ziona prowalsalskie, dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą i białym pieprzem. Taki sosik doskonale pasuje do letnich surówek.