




## Sos czosnkowy

 Wafelek2601


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

czosnek - 4 ząbek  
jogurt naturalny - 200 ml  
majonez - 2 łyżka

sól - do smaku  
pieprz biały - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czosnek obrać, umyć, osuszyć.  
Pokroić na mniejsze kawałki.

**KROK 2:** Zmiksować w blenderze.

**KROK 3:** Dodać jogurt naturalny, razem miksować kilka chwil. Dodać majonez, ponownie razem miksować w blenderze. Na koniec można doprawić solą i pieprzem.

**KROK 4:** Jeśli chcemy mieć sos łagodniejszy/ostrzejszy, należy odpowiednio zmienić liczbę ząbków czosnku.