





Sos ze świeżego ogórka

 dorotaR


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

duży ogórek - 1 szt.
listki mięty - kilka szt.
sól - do smaku

pieprz - do smaku
jogurt - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórka obieramy, myjemy i kroimy w dość drobną kosteczkę. Liście mięty myjemy osuszamy i kroimy bardzo drobno. Dodajemy do ogórka, mieszamy i odstawiamy na 20 min by smaki przegryzły się. Jogurt doprawiamy solą i pieprzem, zalewamy nim ogórka, mieszamy i od razu podajemy.