



Tekst i zdjęcie: **husarz90** - Kuchcik (48)

Sos czosnkowy

sos na bazie świeżego czosnku i przypraw

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Liczba porcji: trzy

na grilla

Składniki:

- mielony pieprz, 3 szczypta
- sól, 5 szczypta
- zioła prowansalskie, 1 szczypta
- oregano, 3 szczypta
- bazylia suszona , 3 szczypta
- majonez, 3 łyżk.
- śmietana 12%, 7 łyżk.
- ząbek czosnku, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Odmierzamy pół szklanki śmietany, kolejno dodajemy 3 pełne łyżki majonezu. To razem dokładnie mieszamy w miseczce. Wyciskamy 3 ząbki czosnku. Następnie przechodzimy do dodania przypraw i soli. Najlepiej jeśli całość odstoi ok. 30 minut w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej. Chodzi o to by przyprawy, a szczególnie czosnek mogły przejść smakiem. Polecam szczególnie do pizzy, pieczonych ziemniaków i potraw z mięsem. Proporcja przypraw wedle indywidualnego uznania

