

sos czosnkowy

Przepis dodany przez użytkownika mniami

do mięs pyszny dodatek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czosnek - 3-4
- oliwa - 3 łyżka(i)
- olej - 1 łyżka(i)
- ocet winny - 1 łyżka(i)
- cukier - 1 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. do miseczki wlać oliwę olej i dodać wyciśnięty czosnek. Następnie dodać ocet cukier i sól. wymieszać i odłożyć do lodówki aby się przegryzło na około 20 minut.

