

Sos czosnkowy

Przepis dodany przez użytkownika isiułka

Kuchnia turecka

sok z cytryny lub ocet (6%) rozcieńczony z wodą
Czosnek z solą utrzeć na pastę. Stale ucierając wlewać po kropelce oliwę. Dodać kilka kropel soku z cytryny lub ocet do smaku (sos musi być rzadki). Podawać do pieczonego lub smażonego kurczaka ewentualnie do ugotowanej ryby.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4-6 ząbków czosnku -
- 1 łyżeczka soli -
- 2 łyżki oliwy -

Etapy przyrządzenia:

1.

