

# 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.**

