

sos czosnkowy

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

sos

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 7 ząbków czosnku -
- 1 żółtko -
- 3/4 szkanki oliwy z oliwek lub oleju -
- pół cytryny -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Czosnek obieramy, rozgniatamy lub drobniutko siekamy. Musimy utrzeć go z solą na masę. Wbijamy żółtko i ucieramy, dodając po odrobinie oliwy lub oleju, a po zagęszczeniu - po kilka kropli soku z cytryny. ucierać, aż sos będzie gęsty jak krem.

Jak podawać?

Doskonały do pasztetów, mięs na zimno.

