

Sos jogurtowy z pastą tahini

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 1

Przygotowanie :

1. Do pojemnika blendera dodać 5 łyżek pasty tahini, 180-200 g jogurtu naturalnego, wycisnąć 2 ząbki czosnku, dodać 1/4 łyżeczki ostrej papryki, szczyptę soli, świeżą natkę pietruszki.
 2. Wszystkie składniki zmiksować w blenderze. Schłodzić przed podaniem.
-

Wskazówki :

Sos idealnie pasuje jako dodatek do mięsa, dań rybnych, sałatek, dip do warzyw.