



Sos jogurtowo-jagodowy na zimno

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszny jagodowy sos, który idealnie pasuje do naleśników. Jeśli lubisz jagody, ten przepis jest dla Ciebie.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jagody miksujemy z miodem. Garść jagód zostawiamy w całości.

Krok 2

Zmiksowane jagody łączymy z jogurtem. Dodajemy garść jagód w całości i mieszamy.

Krok 3

Powstały w ten sposób sos jogurtowo jagodowy sos przelewamy do dzbaneczka i podajemy np. do naleśników.

Wskazówki

Sos jogurtowy można przechowywać w lodówce do 3 dni w szczelnie zamkniętym słoiczku. Im gęstszy jogurt tym lepszy.

Składniki:

- ½ -1 szklanka świeżych jagód lub borówek amerykańskich + garść
- 2 szklanki gęstego jogurtu naturalnego
- 2-3 łyżeczki miodu lub cukru