



Sos ranczerski z jogurtu, majonezu i musztardy z czosnkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek przepuszczamy przez praskę lub miażdżymy, zioła drobno siekamy.

Krok 2

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą, najlepiej w słoiku z przykrywką i odstawiamy do lodówki, by przegryzły się ze sobą.

Wskazówki

Sos można przechowywać w lodówce.

Składniki

3-4 łyżki szklanki majonezu

Szklanka jogurtu naturalnego

1-2 ząbki zmiażdżonego czosnku

Kilka drobno posiekanych młodych cebulek

1-2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1-2 łyżki posiekanego koperku

1 łyżeczka musztardy

Łyżka octu winnego lub 2-3 łyżki soku z cytryny