



Sos curry z jogurtem ostrą papryką i kolendrą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Jogurtowy sos curry jest jednym z dodatków, które wspaniale komponują się z potrawami z rusztu: szaszłykami, stekami czy kiełbaskami.

Przygotowanie

Krok 1

Drobniutko posiekaną cebulkę przesmażamy na oleju razem zezmiądzonym ząbkiem czosnku i drobno poszatkowaną ostrą papryczką chili. Gdy cebulka zeszkli się (po 3-4 minutach), na gorącą patelnię wrzucamy curry, kolendrę, pieprz i sól. Mieszymy by smaki się połączyły. Zestawiamy z ognia i studzimy.

Krok 2

Przestudzoną cebulkę z czosnkiem i przyprawami łączymy z zimnym jogurtem. Jeśli zależy nam na gładkiej kremowej konsystencji, możemy zblendować sos.

Wskazówki

Przygotowany sos powinien być wstawiony na 2-3 godziny do lodówki, żeby smaki się „przegryzły”.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 400 g gęstego jogurtu typu greckiego
- cebula
- ząbek czosnku
- 2 -4 łyżeczek curry
- ¼ łyżeczki sproszkowanej kolendry
- 1 ostra papryczka chili lub ¼ łyżeczki chili w proszku
- sól
- pieprz
- 1-2 łyżki oleju