

# Italská jogurtová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- voda 100 ml
- Knorr Aromat 1 špetka
- citrónová šťáva 1 lžička
- čerstvé bylinky 1 lžíce
- Knorr Bujón Slepíčí 1 kostka
- olivový olej 2 lžíce
- česnek 1 stroužek

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rozpusťte kostku Knorr Bujón Slepíčí ve 100 ml vroucí vody a nechte vychladnout. Důkladně promíchejte vychlazený bujón s jogurtem, citrónovou šťávou, olivovým olejem a bylinkami. Před servírováním můžete omáčku dochutit pepřem nebo do ní přidat propasírovaný stroužek česneku.