

Italská jogurtová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- přírodní jogurt 500 ml
- knorr aromat 1 špetka
- citronová šťáva 1 lžíce
- sekané bylinky 1 lžíce
- Knorr Bujón Slepíčí 1 kostka
- olivový olej 2 lžíce
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

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, citronovou šťávou, olivovým olejem a bylinkami. Před servírováním můžete omáčku dochutit pepřem nebo do ní přidat propasírovaný stroužek česneku.