

CZOSNKOWY OSTRY

Wpisany przez Dana

środa, 05 września 2007 17:31 - Poprawiony środa, 05 września 2007 17:31

4 łyżki keczupu, 3 łyżki majonezu, 2 łyżki jogurtu, 6 ząbków czosnku, 2 średnie pomidory, kilka listków bazylii Majonez wymieszać z jogurtem i keczupem. Czosnek przecisnąć przez praskę i dodać do sosu. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć pestki, miąższ pokroić w kostkę i dodać do sosu, wymieszać. Bazylie pokroić w paseczki i posypać sos. Szczelnie zamknąć, odstawić na 2-3 godziny do lodówki. Podawać do grilowanego mięsa.