

Sos awokadowy z koniakiem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Podawać do gotowantch kalafiorów i brokułów.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 miękkie owoce awokado -
- 4 łyżki jogurtu naturalnego -
- 2 łyżki koniaku -
- sok z połowy cytryny -
- łyżka sosu sojowego (jasnego) -
- pół szkl. zimnej przegotowanej wody -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Owoce awokado obieramy, przecinamy na pół i wyjmujemy pestki, a miąższ kroimy, skrapiamy sokiem z cytryny i miksujemy z wodą, jogurtem, sosem sojowym i koniakiem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Odstawiamy do lodówki.

Smacznego!

