



przepisy.pl

## Sos czosnkowy z chilli



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- szalotka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 100 gramów
- śmietana - 100 mililitrów
- czerwona papryka chili - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 6 sztuk
- natka pietruszki - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Na patelni, na której przygotowywane było mięso, na rozgrzanej oliwie podsmaż na złoty kolor drobno posiekaną szalotkę, posiekany czosnek, drobno pokrojoną w kostkę paprykę chilli. Na koniec smażenia do sosu wlej sok z cytryny i 100 ml ciepłej wody.
2. Dodaj esencję, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj, upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła.
3. Wszystko razem gotuj przez chwilę aż sos zgęstnieje. Sos odstaw na bok, aby wystygł. Zimny sos połącz z sosem Hellmann's i śmietaną, dodaj posiekaną natkę pietruszki. Podawaj na zimno.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)