



# Sos hinduski

przepisy.pl

 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cytryna - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- orzechy nerkowca - 2 łyżeczki
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- chilli - 0.2 łyżeczek
- kurkuma - 1 łyżeczka
- mięta - 0.5 łyżeczek
- imbir

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

## Sposób przygotowania:

1. Patelnię dobrze rozgrzej i wrzuć orzeszki. Upraż i posiekaj.
2. Z obu cytryn wyciśnij sok.
3. Do jogurtu dodaj starty imbir, kurkumę, chili, orzeszki i sok z cytryny. Dokładnie wymieszaj.
4. Posyp mięta i podawaj do dań mięsnych.
5. Dodaj sos sałatkowy Knorr i ponownie wymieszaj.

---

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)