



# Sos śmietanowo-ziółowy

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kolorowe papryki - 3 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- śmietanka - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Oregano z Turcji Knorr** - 15 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pieprz
- olej - 2 łyżki
- woda - 250 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyj i oczyść papryki, pokrój je w drobne paski.
2. Następnie usmaż je na oleju w głębokiej patelni.
3. Dolej 250 mililitrów wody i śmietankę, wsyp sos Knorr i dokładnie wymieszaj. Doprowadź sos do wrzenia, po czym gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.
4. Dopraw pieprzem, posiekanym czosnkiem i papryczką chili oraz odrobiną soku z cytryny.
5. Na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki oraz oregano. Gotuj jeszcze przez chwilę, aż smaki dobrze się połączą.

---

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)