



przepisy.pl

Sos szczawiowy

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- liście szczawiu - 0.5 szklanek
- twaróg - 100 gramów
- śmietana gęsta - 1 szklanka
- miód - 1 łyżeczka
- skórka otarta z 1 cytryny
- sok z cytryny - 3 łyżki
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Liście szczawiu umyj i posiekaj.
2. Twaróg, śmietanę, sok i skórkę z cytryny, sól, pieprz miód zmiksuj.
3. Wymieszaj ze szczawiem, schłodź.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl