

РЕЦЕПТ ВКУСНЫХ СОУСОВ



Рецепт вкусных соусов

Способ приготовления

Чесочно-йогуртовый соус: смешайте все ингредиенты в миске, поперчите и посолите.

Перед подачей на стол посыпьте паприкой.

Ананасово-томатный соус: смешайте все ингредиенты, поперчите и посолите.

Сырный соус: смешайте все ингредиенты, добавьте соль и молотый перец по вкусу.

Хороший совет

Одного соуса недостаточно :). Подавайте его с ассорти из шариков с халапеньо, сырных наггетсов чеддер, сырных палочек из моцареллы и луковых колец (см. способы приготовления на упаковках).

Ингредиенты

Чесочно-йогуртовый соус:

- 4 столовые ложки густого греческого йогурта
- 2 столовые ложки майонеза
- 1 столовая ложка молотой паприки
- 1 зубчик чеснока
- 1 красная луковица, мелко порубленная
- 1 мелко нарезанный огурец
- соль и перец по вкусу

Ананасово-томатный соус:

- 6 кусочков консервированного ананаса, нарезанного кубиками
- 3 столовые ложки кетчупа
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 красный перец, очень мелко нарезанный
- соль, молотый перец по вкусу

Сырный соус:

- 200 г голубого сыра
- 125 мл крем-фреш
- 75 г майонеза
- 3 столовые ложки обжаренных тыквенных семечек
- соль, молотый перец по вкусу



Сервис с улыбкой