

## Sos jogurtowy na grilla



## Składniki

180 ml gęstego jogurtu naturalnego  
1 łyżeczka soku z cytryny  
1/2 szklanki listków świeżej mięty  
1 łyżka oliwy  
Sól, pieprz do smaku  
Do podania – kilka listków świeżej mięty

## Opis wykonania

Dania z rusztu będą znacznie smaczniejsze jeśli wzbogacisz je odpowiednio dobranym sosem. Dziś proponuję sos jogurtowy z dodatkiem mięty, który doskonale komponuje się z grillowanym mięsem i warzywami.



Listki mięty umieść w pojemniku blendera, dodaj łyżkę oliwy i zmixuj.



Dodaj jogurt naturalny, sok z cytryny i ponownie zmixuj do uzyskania sosu o gładkiej konsystencji. Na koniec dopraw do smaku odrobiną soli i pieprzu. Sos dokładnie wymieszaj.



Podawaj jako dodatek do dań z grilla w osobnych naczyniach, udekorowany listkami świeżej mięty.