Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Огуречный соус

27 апреля 2012 14:26 · https://open-cook.ru/recipes/ogurechnyj-sous



Нежный, воздушный и очень вкусный соус, идеально подходит к мясу, гренкам, сухарикам и овощам, жареным на гриле.

Продукты даю на 2 порции:



- 1/2 небольшого огурца (около 50 гр)
- 80-90 гр сметаны
- 1/2 ч.л. горчицы
- соль, перец
- 1 ст.л. мелко нарезанного укропа

Сметану выкладываем в миску, огурец очищаем от кожуры и мелко-мелко режем:



Добавляем огурец к сметане:



Солим и немножко перчим:



Все очень просто! Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Наталья # 10:25 14.08.2012

А еще можно вместо свежих огурчиков положить консервированные и в сметанку добавить чуть огуречного маринада. Такой соус хорошо подавать к белой рыбе.
