



Sos verde rapid pentru cartofi la cuptor

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

15 g	chives	40 g	oregano
40 g	mentă	15 g	pătrunjel
150 g	iaurt gros, grecesc	1 lingură	suc lămâie
1 lingură	ulei măsline		sare
	piper		

Instructions

Un sos verde fresh cu verdețuri aromate este perfect pentru cartofi natur sau copti, salate de cartofi cu ouă, cartofi dulci la cuptor. Este un sos răcoritor, cu un gust proaspăt, care se prepară repede și aduce un plus de savoare preparatului tău.

Pasul 1. Spală verdețurile din care vei folosi doar frunzele. Pune oregano, menta și pătrunjelul în vasul mixerului vertical;

Pasul 2. Adaugă chives, iaurt, suc de lămâie, ulei, sare și piper și le amestecă până când obții o cremă fină, omogenă, de un verde crud;

Pasul 3. Gustă și mai adaugă sare dacă este necesar. Servește acest sos proaspăt cu un cartof copt umplut cu sosul preparat după rețeta de mai sus.

Somelierul Sergiu Nedelea face o incursiune în universul licorilor bahice prin intermediul proiectului [Vin la Selgros](#) de la Selgros. Află totul despre personalitatea vinurilor care se regăsesc pe rafturile magazinelor Selgros și descoperă vinul potrivit cu cartofii tăi copti.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Sos verde rapid pentru cartofi la cuptor

Stand 05.09.2023