

Česnakinis padažas



Gaminimas

Sumaišome ingredientus - tepamą varškės sūrelį be priedų, natūralų jogurtą ar neriebią grietinę, sugrūstas česnako skilteles, cukraus, žiupsnelį aromatinės druskos, 0,5-1 citrinos sultis, susmulkintus krapus, susmulkintus česnako laiškus, šviežius agurkus, svogūno laiškus. Įsidėmėkite, kad prieskoninės žolelės ir agurkai turi būti susmulkinti labai smulkiai.

Padažas tinkamas kepsniams, šašlykams, žuvims ir net prie dešrelių. Ypatingai mėgiamas česnako mėgėjų. Iki pateikimo laikykite šaltoje vietoje.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Tepamas varškės sūrelis be priedų
500 g	Natūlus jogurtas arba neriebi grietinė
3-5 vnt. (skiltelės)	Česnakai
1 v.š.	Cukrus
Žiupsnelis	Aromatinė druska
0,5-1	Spaustos citrinos sultys
Pagal skonį	Smulkinti krapai
Pagal skonį	Smulkinti česnako laiškai
1 vnt.	Švž. Agurkas
Pagal skonį	Smulkinti svogūno laiškai