

Sosuri pentru gratar

Sosuri pentru gratar!! 3 retete de sosuri perfecte pentru un gratar reusit! ☐

Si voi incepe cu sosul meu preferat:

1. Smantana cu usturoi:



Ingrediente:

Curata de coaja 1 capatana de usturoi de marime potrivita; presara 1 lingurita de sare grunjoasa iar apoi zdrobeste si freaca intr-un mojar, pentru a obtine o pasta. Adauga o jumatate pahar cu sifon sau apa minerala si zeama de la 1 lamaie.

Amesteca mujdeiul astfel preparat cu 400 ml. smantana grasa si adauga 2 castraveciori murati, tocati marunt... eu nu i-am mai pus, fiindca imi place mujdeiul simplu...

2. Sos iute:



Ingrediente:

- 2 ardei iuti
- 50 g. verdeata
- coaja rasa si sucul de la o lamaie
- 2 lingurite mustar
- 2 catei usturoi
- 50 ml. ulei masline
- 50 ml. supa de legume, sare

Eu am amestecat ingredientele cu o portie de **sos de ardei**, care mi-a placut tare mult...si a rezultat cel mai bun sos de ardei mancat vreodata! ☐

3. Sos de rosii:



Ingrediente:

- 600 g. rosii
- 1 ceapa
- 2 linguri ulei
- 1 catel de usturoi
- 1/2 legatura coriandru (optional)
- sare, piper

Se decojesc rosiile, se scot semintele, se taie cuburi... eu nici macar cuburi nu le-am taiat ci le-am varat pe toate in blender, cu tot cu coaja si seminte si vad ca tare bun a iesit ☐

Ceapa se toaca si se caleste, usturoiul se piseaza. Se adauga rosiile si se fierb 15 minute.

Se spala coriandrul si se toaca. Se condimenteaza sosul si se adauga verdeata... as fi pus niste frunze de patrunjel, dar erau cam uscate ...

A iesit foarte fain si fara, insa... ☐