

Соус "К буженине"



Что нужно:

- греческий йогурт - 180 г;
- яйцо - 1 шт;
- сушёный базилик - 1 мал. пакетик;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим яйцо 8 минут после закипания, обдаём холодной водой, чистим и извлекаем желток.
3. Смешиваем греческий йогурт и базилик.
4. Солим, перчим и снова хорошенько перемешиваем.
5. Добавляем желток и ещё раз перемешиваем. Рецепт самой буженины есть на этом сайте. Называется Буженина "На совсем скорую руку".