Йогуртовий соус із пряним маслом



готування	20 хв
Час готування	
Порції	4

Вершковий йогуртовий соус Еліф з ароматним пряним маслом — ідеальне доповнення до свіжоспеченого хліба: його легко готувати, він сповнений смаку й просто неперебірний.

Йогуртовий соус

750 г йогурт, не менше 10 % жирності

1 лимон, цедра та сік

1 маленький зубчик часнику, натертий

1 - 2 ч. л. сіль

Пряне масло

100 г вершкове масло

1 ч. л. мелена паприка

1 ч. л. м’ята, сушений

Йогуртовий соус

Акуратно перемішайте всі інгредієнти ложкою, щоб йогурт зберіг свою кремову консистенцію. Зберігайте охолодженим до подавання.

Пряне масло

Наріжте вершкове масло великими кубиками, покладіть у невелику каструлю та розтопіть, помішуючи. Додайте мелену паприку та м’яту. Продовжуйте нагрівати, постійно помішуючи, доки піна не зникне, сироватка не відокремиться від жиру, а вершкове масло злегка не підрум’яниться. Потім негайно зніміть підрум’янене вершкове масло з плити.

Порція

Розподіліть йогуртовий соус по дну неглибокої сервірувальної миски. Полийте йогурт гарячим пряним маслом. Подавайте як діп із теплим хлібом.

Поради

Цей базовий рецепт можна адаптувати до вашого смаку, використовуючи різні сорти перцю або чилі, а також свіжі трави, такі як чабер або чебрець.

Додаткова інформація

Складено	27.11.2026