

Σος Σκόρδου



Μερίδες: 1/4 φ

Υλικά:

- 8 σκελίδες σκόρδο, θρυμματισμένες
- ¼ κ.γ αλάτι
- 1½ κ.σ παρθένο ελαιόλαδο
- 2 κ.σ φρέσκο χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

- Προσθέστε το ελαιόλαδο και το αλάτι στο σκόρδο και αφήστε για 1 λεπτό.
- Προσθέστε το λεμόνι και χτυπήστε ώσπου να γίνει σαν κρέμα.

Ανά κ.σ:

- Θερμίδες: 55
- Πρωτεΐνη: 0 γρ.
- Υδατάνθρακες: 3 γρ.
- Λίπη: 5 γρ.

Αυτό το σος είναι πολύ καυτερό και μόνο για τους φανατικούς του σκόρδου. Είναι θαυμάσιο σε σάντουιτς.