Белый соус для шашлыка

OsThemes · 15.02.2024



Время готовки

20 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Аккомпанементом к шашлыку может выступать не только кетчуп или соус барбекю. Деликатно дополняют мясо и белые соусы на основе сметаны или майонеза. Мы расскажем, как сделать простой белый соус из самых обычных ингредиентов. Степень остроты и количество соли вы сможете регулировать самостоятельно. Нежный соус со свежей кинзой и орехами можно подать даже к обычному лавашу и овощам.

Ингредиенты

- сметана 20% - 200 г
- майонез - 200 г
- грецкие орехи - 50 г
- кинза свежая - 5 веточек
- чеснок - 1 зубчик
- соль - по вкусу
- перец черный свежемолотый - по вкусу

Способ приготовления

1. Помойте, просушите и мелко нарубите кинзу. Не советуем заменять ее на петрушку или укроп — к шашлыку кинза подходит лучше всего. Белый соус с ней, возможно, понравится даже тем, кто не любит эту душистую траву.
2. Измельчите в ступке или порубите ножом грецкие орехи.
3. Смешайте сметану и майонез. Добавьте измельченную зелень и грецкие орехи. С помощью чеснока придайте соусу пикантности. Если любите острое, смело добавляйте больше чеснока. Для легкой остринки будет достаточно одного зубчика.
4. Хорошо перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу. Оставьте соус на 1–2 часа. За это время «подружатся» все вкусы. Подавайте белый соус к шашлыку из рыбы, курицы и свинины. В качестве дополнения к основному блюду можно сделать овощную нарезку из моркови, сельдерея и болгарского перца.