

Греческий соус



На 100 грамм:
Калорийность: **569.39 ккал.**
Белки: **0.87 г.**
Жиры: **61.43 г.**
Углеводы: **2.73 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/grecheskij-sous/>

Ингредиенты:

- оливковое масло – 1/2 чашки
- зубок чеснока 1 шт
- лимонный сок – 1/4 стакана
- сушеный орегано 1 чайная ложка
- соль 1/2 чайной ложки
- черный перец по вкусу

Приготовление:

Раздавите зубок чеснока.
Выложите чеснок в чистую баночку.
Добавьте соль и орегано.
Посыпьте свежесмолотым перцем (по вкусу).
В баночку добавьте оливкового масла.
Добавьте туда же лимонный сок.
Встряхните хорошенько баночку, чтобы ингредиенты перемешались и поставьте в холодильник.

Используется в качестве заправки к салатам, но за 10-15 минут перед использованием необходимо вынуть из холодильника и дать соусу нагреться.