

Dip podhalański

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do surowych warzyw i jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- opakowanie naturalnego serka homogenizowanego -
- mały jogurt naturalny -
- 12 dag bryndzy -
- po łyżce posiekanego szczypiorku, koperku i natki pietruszki -
- 2 peczki rzodkiewek -
- szczypta curry -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rzodkiewki czyszcimy, myjemy i trzemy na tarce o małych otworach. Serek , bryndze i jogurt miksujemy , dodajemy do nich rzodkiewki i zieleninę oraz sol, pieprz i curry. Dokładnie mieszamy. Schładzamy.

