

Dip, dodatek do wszystkiego



Sezon na warzywa na dobre się rozpoczyna. Surówki i salátky znamy i lubimy od lat, może więc warto spróbować inaczej?

Polecamy sosy, które są doskonale nie tylko do warzyw i owoców, ale również mięs, serów, chipsów i innych smakolyków. Dipy podajemy w małych miseczkach, obok przekąsek (warzywa pocięte w paseczki, kawalki serów itd.).

Wszystkie poniższe sosy (dipy) przygotowujemy na wspólnej bazie z wymieszanego majonezu (1 szklanka), serka homogenizowanego (150 g) oraz jogurtu (0,5 szklanki).

Dip żółty

- ▶ 2 żółtka na twardo
- ▶ musztarda
- ▶ curry

Żółtka rozgnieść i wymieszać z 1/3 sosu-bazy. Dodać do smaku musztardę, curry, sól i pieprz.

Dip czerwony

- ▶ 3 łyżki ketchupu
- ▶ czosnek
- ▶ tabasco

Do 1/3 sosu-bazy dodać zmiążdżony czosnek, ketchup i tabasco do smaku. Można też – zamiast czosnku – dodać drobniutko posiekaną małą cebulę. Wymieszać.

Dip zielony

- ▶ Mały pęczek szczypiorku

Posiekany szczypiorek dodać do 1/3 sosu-bazy, doprawić solą i pieprzem. Zamiast szczypiorku można dodać na przykład posiekaną świeżą bazylię – otrzymamy bardzo aromatyczny sos.

