



# Dip serowo paprykowy na ostro

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Na przyjęcie nieoczekiwanych gości i jako przekąska na wieczór we dwoje. Tego rodzaju proste do wykonania dipy są wprost wymarzoną potrawą dla wszystkich zapracowanych i zabieganych, żyjących aktywnie a jednak chcących zdrowo się odżywiać osób. Zamiast podjadać chipsy, lepiej w 5 minut zrobić serowe dipy z papryką, koncentratem pomidorowym czy zmikсовaną zieleniną i zdrowa przekąska do świeżego pieczywa, grissini czy krakersów gotowa. Dipy są też idealnym dodatkiem do świeżych warzyw.

## Przygotowanie

### Krok 1

Serek homogenizowany przekładamy do głębokiej miski.

### Krok 2

Dokładnie mieszamy ze słodką papryką. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Na koniec dodajemy ostrą paprykę oraz śmietankę łaciatą i mieszamy. ½ łyżeczki ostrej papryki nada serkowi lekką ostrość, jeśli ktoś lubi można dać więcej.

### Krok 3

Serek przekładamy do niewielkich miseczek i podajemy z krakersami, naciosami, paluszkami grissini lub z pokrojonymi w paski warzywami.

## Wskazówki

Serek z rzodkiewką trzeba zjeść od razu, przechowywany traci estetyczny wygląd.

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki

200 ml naturalnego serka homogenizowanego

4 łyżeczki słodkiej mielonej papryki

½ łyżeczki ostrej papryki ( ilość do smaku)

2 – 4 łyżki Śmietanki Łaciatej 18%

½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

½ łyżeczki soli

## Dodatkowo

Rzodkiewka