



Dip serowo-pomidorowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dip serowo-pomidorowy to interesująca przekąska, która świetnie nadaje się na imprezę. Najlepiej smakuje z surowymi warzywami; selerem naciowym, pokrojoną w paski papryką, marchewką czy ogórkiem. Jest świetnym dodatkiem do krakersów, paluszków grissini czy chipsów. Ma gęstą kremową konsystencję i zdecydowany, lekko ostry ale przyjemnie śmietankowy smak, któremu charakteru i koloru dodają pomidory.

Przygotowanie

Krok 1

Do głębokiej miski przełożyć serek homogenizowany.

Krok 2

Dodać do niego wszystkie składniki i wymieszać je ze sobą dokładnie.

Krok 3

Doprawić do smaku. Przełożyć do miseczek. Udekorować pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki.

Wskazówki

Dip powinien mieć zdecydowany smak, więc warto go doprawić na ostro. Powinien być świeżo przygotowany. Przechowywany traci estetyczny wygląd, rozwadnia się.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

400 ml naturalnego serka
homogenizowanego

3-5 łyżek Śmietanki Łaciatej 18%

4 -6 łyżek koncentratu pomidorowego

Sól morską

Czarny, świeżo zmielony pieprz

Łyzeczka słodkiej papryki w proszku

Dodatkowo

Do dekoracji: liski pietruszki, ½ pomidorka
koktajlowego