



Česnekový dip ze zakysané smetany

Ingredience

zakysaná smetana: 200 ml
stroužky česneku: 2 - 3 ks
čerstvý tymián: 2 snítky
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Česnek prolisujeme nebo utřeme, smícháme se zakysanou smetanou, lístky tymiánu, trochou soli a pepře. Česnekový dip ze zakysané smetany podáváme k masu, grilované zelenině, pečeným bramborám nebo čerstvé zelenině nakrájené na špalíčky. Pro správnou konzistenci použijeme co nejtučnější zakysanou...

Česnekový dip ze zakysané smetany - recept

Česnek prolisujeme nebo utřeme, smícháme se zakysanou smetanou, lístky tymiánu, trochou soli a pepře.

Česnekový dip ze zakysané smetany podáváme k masu, grilované zelenině, pečeným bramborám nebo čerstvé zelenině nakrájené na špalíčky. Pro správnou konzistenci použijeme co nejtučnější zakysanou smetanu nebo ji můžeme částečně nahradit smetanovým sýrem. Naopak pro naředění

použijeme bílý jogurt. Bylinky také skvěle nahradí jemně nasekaná zelená část jarní cibulky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí