

# Pepřový dip

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- bílý jogurt 200 g
- bílé víno 2 lžíce
- cukr 1 lžička
- skořice 1 špetka
- pálivá paprika 1 lžička
- mletý pepř 1 lžička
- mletý zázvor 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Víno promícháme s cukrem a svaříme. Do vařícího nasypeme pepř a odstavíme z ohně. Necháme vychladnout. Potom vmícháme do jogurtu zároveň s ostatním kořením, necháme v chladnu hodinu proležet a podáváme k fondue.