

Dip ze zeleného pepře

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- naložený zelený pepř 15 ks
- Rama Cremefine Na šlehání 5 lžíce
- ocet 100 ml
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- olivový olej 100 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpusťte kostku Knorr Bujónu Hovězího ve 100 ml vroucí vody a důkladně promíchejte. Smíchejte ocet s olivovým olejem, přidejte k nim vroucí bujón a důkladně rozmíchejte. Rozmačkejte pepř na desce plochou stranou nože a přidejte do omáčky (čím drobnější zrnka pepře, tím ostřejší chuť omáčky). Na závěr přidejte smetanu nebo jogurt. Hotový dip je ideální ke grilovaným masům a k salátům s obsahem křupavé slaniny, kuřecího masa nebo uzenin. Požadovanou konzistenci upravíte odpařením tekutiny vařením.