

Bylinkovo-pomerančový dip

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- olivový olej 0.5 sklenice
- petrželka 0.5 svazek
- pomeranč 1 ks
- Knorr Salad Dressing Francouzský 1 balíček
- pažitka 0.5 svazek
- převařená voda 1 lžíce
- máta 0.5 svazek
- suché bílé víno 2 lžíce
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ostrouhejte kůru z pomeranče a vymačkejte šťávu. Posekejte bylinky.

Rozmíchejte šťávu a kůru z pomeranče, víno, vodu, pepř a Knorr Salad Dressing Francouzský.

Postupně přidávejte olivový olej.

Do husté omáčky přimíchejte posekané bylinky. Přikryjte a dej na 1,5 hodiny do lednice.