

# Mrkvový dip

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 5

- Mrkev 1 kg
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Peppř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 60 ml
- Mletý kmín 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Pita chléb k podávání 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Turecko

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Kousky mrkve dejte do velkého hrnce, zalijte je dostatkem vody, osolte a vařte 30 minut doměkka. Scedte, nechte lehce zchladnout a pak spolu s olejem, kmínem a česnekem rozmixujte dohladka. Dochutte solí a pepřem. Podávejte posypané kmínem, doplněné pita chlebem.