



Przystawki i sałatki

DIP SEROWO-CZOSNKOWY



SKŁADNIKI

- kostka (270 g) sera Favita Mlekovita
- 200 g 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- 150 g jogurtu naturalnego Polskiego Mlekovita
- 2 ząbki czosnku
- 3 gałązki kolendry
- 1/2 pęczka koperku
- 1/2 limonki
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Kolendrę i koperek optukać, gałązkę kolendry odłożyć, resztę posiekać.
- Zmiksować ser Favita ze śmietaną oraz jogurtem. Dodać kolendrę i połowę koperku. Doprawić do smaku sokiem z limonki, solą oraz pieprzem. Wszystko starannie wymieszać.
- Dip przełożyć do miseczki, posypać resztą koperku, ozdobić kolendrą.