



Przystawki i sałatki

DIP JOGURTOWO-POMIDOROWY



SKŁADNIKI

- 150 g jogurtu naturalnego Polskiego Mlekovita
- 200 g 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- pomidor
- 2 dymki ze szczypiorem
- 3 gałązki bazylii
- 2-3 łyżki keczupu
- 1-2 łyżki octu balsamicznego
- sos tabasco
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Dymki oczyścić i wraz ze szczypiorem posiekać. Pomidor umyć, przekroić na pół, usunąć pestki, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Bazylię opłukać, posiekać.
- Połączyć jogurt, śmietanę, pomidor, keczup, cebulki dymki oraz po połowie szczypioru i bazylii. Doprawić octem balsamicznym, paroma kroplami tabasco, solą oraz pieprzem.
- Dip nałożyć do miseczek, posypać resztą szczypioru i bazylii.