

Dip cesarski

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Podawac do pieczonych i gotowanych mięs, a także do pasztetów i wędlin

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 dag mielonych orzechów włoskich -
- świeży ogórek (wężowy) -
- 4-5 łyżek keczupu -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- szczypta mielonej gałki muszkatałowej -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ogórek obieramy, kroimy na kawałki i miksujemy z keczupem, a potem mieszamy z orzechami i natką pietruszki oraz doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatałową.

Smacznego!

