

Dipy ke grilování z Jihočeské zakysané smetany

🕒 15 minut

náročnost ●○○○



Ingredience

Pikantní paprikový:

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 chilli paprička
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sladké papriky
- sůl, pepř

Česnekový s bylinkami:

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 2 stroužky česneku
- hrst čerstvých bylinek
- 1 lžíce majonézy
- sůl, pepř

Koprový s citronem:

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- hrst čerstvého kopru
- 1/2 citronu
- 1 lžička plnotučné hořčice
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Pikantní paprikový:

Chilli papričku zbavíme semínek a nakrájíme na tenké plátky. V misce ji smícháme se sušeným česnekem, paprikou, zakysanou smetanou a dochutíme solí a pepřem.

Česnekový s bylinkami:

Česnek prolisujeme a bylinky nasekáme najemno. Zakysanou smetanu smícháme s majonézou, bylinkami a česnekem. Podle chuti přidáme sůl a pepř.

Koprový s citronem:

Kopr nasekáme na kousky a smícháme ho se smetanou, šťávou z citronu, hořčicí, solí a pepřem.