

## Kremowy dip z łososia ze świeżym koperkiem



## Składniki

150 g - wędzonego łososa

150 g - serka

śmietankowego z  
dodatkiem ziół

200 g - śmietany 18%

pęczek koperku

sok z 1 cytryny

świeżo zmielony pieprz

## Opis wykonania

Dip z wędzonego łososa i serka śmietankowego ze świeżym koperkiem.

Wędzonego łososa pokrój na małe kawałki. Zmiksuj razem z serkiem śmietankowym, śmietaną i koperkiem przy pomocy blendera. Dodaj sok z cytryny. Dopraw do smaku świeżo zmielonym pieprzem. Całość udekoruj koperkiem. Dip najlepiej smakuje podawany z krakersami, bagietką lub jako nadzienie do pasztecików z ciasta francuskiego.