

Ostry dip piwny



Składniki

100 ml - piwa

350 g - sera cheddar

pokrojonego na małe
kawałki

wyciśnięty ząbek czosnku

1 łyżeczka - mielonej

papryki

1/2 łyżeczka - mielonego,
czarnego pieprzu

1/2 łyżeczka - mielonego
pieprzu cayenne

1/4 łyżeczka - soli

1 łyżeczka - sosu

worcestershire

Opis wykonania

Dip z piwa, sera cheddar, czosnku, mielonej papryki, pieprzu i sosu worcestershire.

Wlej piwo do miski i mieszaj przez około pół minuty, aby uciekł cały gaz. Umieść ser w szklanym naczyniu, dodaj czosnek, pieprz, sól, sos worcestershire i wygazowane piwo. Zmiksuj składniki blenderem na gładką, kremową masę. Dopraw do smaku i zmiksuj ponownie. Przełóż masę do miski i przypraw szczyptą pieprzu cayenne. Dip jest świetnym dodatkiem do nachosów i frytek, ale także świeżych warzyw. Aby uzyskać niepowtarzalny smak, schłódź dip przez jedną noc w lodówce.