

Dip serowy do nachosów



Składniki

200 g serka
śmietankowego
300 g sera Emmentaler
lub łagodnego Gruyère
400 śmietany 36% lub
śmietany 30%
Przyprawy do smaku, np.
papryka, suszone chili,
pieprz cayenne, curry,
gałka muskatołowa lub
zioła prowansalskie

Opis wykonania

Dip z serka śmietankowego i sera Emmentaler.



Całość podgrzewaj około 3-5 minut na średnim ogniu stale mieszając, aż wszystkie składniki się rozpuszczą i uzyskają kremową konsystencję.



Stopa blendera została wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu możesz jej używać do miksowania gorących potraw. Aby uzyskać niepowtarzalny smak, możesz przyprawić dip papryką, mielonym chili, gałką muskatołową lub sosem Tabasco.