

Dipy do chipsów



Opis wskazówki

Z czym podawać chipsy - najpopularniejszą meczową przekąskę?

Świetnym sposobem na urozmaicenie chipsów będzie przygotowanie do nich kilku dipów. Pozwolą one nadać przekąskom wyjątkowy smak.

Dip z czerwonej papryki

Zblenduj ½ szklanki majonezu i ½ szklanki posiekanej czerwonej papryki. Dodaj do nich jeden mały ząbek czosnku. Dip przechowuj w lodówce.

Dip curry

W blenderze wymieszaj ½ szklanki jogurtu greckiego ½ szklanki sosu korzennego i 2 łyżeczki curry. Gotowy dip przykryj i wstaw do lodówki do schłodzenia.

Dip z cebulą i bekonem

4 cebulki dymki pokrój w drobną kostkę. Tak samo pokrój bekon i podsmaż go na oliwie. Odstaw do wystygnięcia. Wymieszaj ze sobą ½ szklanki majonezu, 500 ml odtłuszczonej przyprawy, szklanekę startego sera i oliwę z oliwek. Dodaj pokrojoną cebulkę i bekon. Całość dopraw solą i pieprzem i wstaw do lodówki, aby się schłodził.

Dip serowy

250 g sera zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. W rondelku rozpuść 2 łyżki masła, dodaj 2 łyżki mąki i mieszaj do połączenia się składników. Dodaj szklanekę mleka i podgrzewaj aż masa uzyska odpowiednią konsystencję. Dodaj starty ser i mieszaj aż się rozpuści. Dopraw do smaku ulubionymi przyprawami (np.: ostra papryka w proszku, ząbek czosnku czy papryczki chili).