
Dipy (np. do selera naciowego)

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4113 razy.

Ja robie dipy na zasadzie: co w lodowce.

Kazdy jest bazowany na kwasnej smietanie (ewentualnie jogurt). Do tej smietany dodaje, co mi podleci smakowo, az uzyskam smak i konsystencje, o ktora mi chodzi.

Na przyklad:

Smietana, vinaigrette, musztarda (odrobina), soy sauce, starty parmezan, worcestershire sauce, pieprz.

Albo:

Smietana, bleu cheese pokruszony, pieprz, troche majonezu, odrobina octu winnego, mleko do rozrzedzenia.

Albo:

Smietana, cebula drobno posiekana i skarmelizowana na patelni na masle, sol, pieprz, worcestershire sauce.

Albo:

Smietana, czosnek, anchovies, starte zoltko, majonez, musztarda, pieprz.

Albo:

Smietana, kawior, starte zoltko, mnostwo koperku, pieprz, sok z cytryny.

Zajrzyj do lodowki, a napewno zobaczysz w niej skladniki na ciekawego dipa.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)