

Pikantní paprikový dip

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Fazole z konzervy nebo uvařené dle návodu dobře opláchneme pod tekoucí vodou. Spolu s dalšími surovinami (2 velké pečené (nebo grilované) červené papriky, 1 větší stroužek česneku, cca 3 PL Zakysané smetany, 1 PL hořčice, sušené chilli vločky podle chut) je dáme do kuchyňského robota se sekacím nožem. Vše dobře rozmixujeme a podle potřeby ještě dochutíme solí a kmínem. Podáváme dobře vychlazený.

Ingredience

- **Paprika červená** - 400 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 1 g
- **Kmín drcený** 25 g - 2 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15%** - 45 g
- **Klasická hořčice 30 g** - 12 g
- **Lagris fazole bílá velká 450 g** - 300 g

