



Dipy s Creme VEGA

asi 16 porcí



snadná příprava

do 60 minut



1 Jablkovo-papájový dip:

Papáju oloupeme a rozpůlíme, semena odstraníme. Jablko umyjeme a rozčtvrtíme. Cibuli oloupeme a všechny tři přísady pokrájíme na drobné kostky. Bylinkový ocet s cukrem krátce zahřejeme, dokud se cukr nerozpustí, a necháme vychladnout. Přimícháme Creme VEGA a kostičky cibule a ovoce. Dip dochutíme solí a podáváme nejlépe ke grilovanému nebo pečenému masu.

2 Dip z ovčího sýra:

Jarní cibulku očistíme a nakrájíme na tenké kroužky. Ovčí sýr rozmačkáme vidličkou. Česnek oloupeme a rozmačkáme lisem na česnek. Třešňové papriky nakrájíme na drobno. Creme VEGA promícháme s ovčím sýrem, česnekem a paprikou a podáváme např. k dušené nebo syrové zelenině nebo k pečenému masu.

3 Česnekovo-mrkvový dip:

Mrkev očistíme a nastrouháme na jemno. Česnek oloupeme a rozmačkáme lisem na česnek. Creme VEGA promícháme s nastrouhanou mrkví a česnekem, dochutíme kari, solí a pepřem. Podáváme např. k syrové zelenině nebo k pečeným bramborám.

Přísady::

Jablkovo-papájový dip:

1 ks papája
1 ks jablek (cca 150 g)
1 ks cibule
4 PL ocet bylinkový
30 g cukr
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker
sůl

Dip z ovčího sýra:

1 ks jarní cibulka
100 g ovčí sýr
česnek (2 stroužky)
3 ks třešňová paprika nakládaná
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker

Česnekovo-mrkvový dip:

1 ks mrkve
česnek (2 stroužky)
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker
kari koření
sůl
pepř černý čerstvě mletý

Aioli (česnekový dip):

česnek (4 stroužky)
250 g majonéza
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker





4 **Aioli (česnekový dip):**

Česnek oloupeme a rozmačkáme lisem na česnek. Majonézu smícháme s Creme VEGA a česnekem, případně dochutíme kořením. Je výborný ke grilovanému masu, rybě nebo zelenině.

