



KABANOSKI Z CZERWONYM DIPEM

SKŁADNIKI:

1 opakowanie kabanosków wieprzowych z dodatkiem cielęciny Sokoliki
400 g ulubionego kremowego sera naturalnego
3-4 łyżki pasty ajwar
szczypta słodkiej papryki w proszku
1/2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
sól i pieprz
warzywa (np. żółta papryka, zielony ogórek) jako dodatek

PRZYGOTOWANIE:

1. Serek naturalny przełożyć do miseczki. Wymieszać z pastą ajwar, papryką w proszku i koncentratem pomidorowym.
2. Dip doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z kabanoskami i pokrojonymi w paski warzywami.