



KABANOSKI Z PAPRYKOWYM DIPEM

SKŁADNIKI:

1 opakowanie kabanosków wieprzowych z dodatkiem cielęciny Sokoliki
400 g kremowego serka naturalnego
1/2 czerwonej papryki
1/2 żółtej papryki
1/2 zielonej papryki
1 łyżka posiekanego tymianku
sól i pieprz
warzywa jako dodatek (np. marchewki)

PRZYGOTOWANIE:

1. Papryki pokroić w bardzo drobną kostkę i wrzucić do miski (1 łyżkę warzyw odłożyć do dekoracji). Dodać serek naturalny oraz posiekany tymianek i dokładnie wymieszać. Dip doprawić solą i pieprzem do smaku.
2. Dip przełożyć do dekoracyjnej miseczki i posypać posiekaną papryką. Podawać z kabanoskami i pokrojonymi w słupki warzywami.