



Ariel

Disney
PRINCEZNY

HVĚZDICOVÝ DIP

Tyto malé mořské dobrotky jsou hotové raz dva. Báječně chutnají hlavně po dni plném plavání nebo hraní na písku!

• na 6 porcí •

Ingredience

1 balení (200 g) mraženého špenátu, rozmraženého

½ hrnku nízkotučné majonézy

1 balíček směsi na cibulovou polévku

1 kelímek (250 ml) nízkotučné zakysané smetany

2 okurky, nakrájené na kolečka silná asi 2,5 cm

½ červené papriky, nakrájené na proužky 2,5 cm a poté překrojené na trojúhelníčky

½ zelené papriky, nakrájené stejně jako červená paprika

Tip

Chcete zkusit něco nového?
Tento dip je výborný i na jinou zeleninu nebo na krekry!



Postup

1. Ze špenátu vymačkejte přebytečnou vodu. V míse smíchejte špenát, majonézu, polévkovou směs a zakysanou smetanu.

2. Naneste asi jednu malou lžičku dipu na jednu stranu kolečka okurky. Nahoru položte 5 kousků papriky tak, aby připomínaly tvar hvězdice. Pak podávejte.



© DISNEY