

Dip włoski



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory suszone Smak (pokrojone)	5 sztuk
oliwki zielone Smak (pokrojone)	5 sztuk
oliwki zielone Smak (pokrojone)	5 sztuk
kapary Smak (pokrojone)	1 łyżka
czosnek marynowany Smak (pokrojony)	3 ząbki
oliwa extra virgin	4 łyżki
Musztarda z whisky Prymat	1 łyżka
bazylia świeża posiekana	1 pęczek
orzeszki pini (prażone)	2 łyżki
Przyprawa do dań kuchni włoskiej Prymat	do smaku
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dużej misce łączymy oliwę z musztardą, przyprawą do dań kuchni włoskiej.
2. Następnie dodajemy pozostałe składniki dipu plus bazylię, orzeszki pinii.
3. Mieszamy i doprawiamy do smaku.