

ostry dip z kraba

MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chudego twarożku	225 g
mięsa kraba z puszki, odsączonego	115 g
drobno pokrojone szalotki cebule	2 szt
sosu worcester	3 krople
sok z cytryny	1
sól, pieprz	1 szczypta
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piekarnik nagrzać do 150 st.
2. W żaroodpornym naczyniu wymieszać wszystko. Przykryć. Piec w piekarniku 20 min.
3. Dip przełożyć do naczynia do robienia fondue z czekolady. Podawać na gorąco ze świeżymi warzywami i krakersami.