

## Młode ziemniaki z dipami



### POLLY66



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| <b>suszone pomidory w oliwie</b>                  | ok10 dag      |
| <b>strączyk papryczki chili</b>                   |               |
| <b>twaróg</b>                                     | 50 dag        |
| <b>śmietana gęsta</b>                             |               |
| <b>ketchup</b>                                    | 2 łyżki       |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>                      | łyżka         |
| <b>sól, pieprz</b>                                |               |
| <b>ser owczy</b>                                  | ok5-10 dag    |
| <b>trybula</b>                                    | kilka gałązek |
| <b>Szczypiorek cienki</b>                         |               |
| <b>natka pietruszki</b>                           |               |
| <b>jogurt naturalny</b>                           |               |
| <b>sok z cytryny lub limonki</b>                  |               |
| <b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b> |               |
| <b>ziemniaki młode</b>                            |               |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszorowane, w mundurkach, gotuj ok15 - 20min w osolonej wodzie.

1. Pomidory osącz z zalewy, pokrój. Chili rozetnij, usuń nasionka. Strączyk drobno posiekaj. Zmiksuj połowę twarogu ze śmietaną, ketchupem i koncentratem. Dodaj pomidory i papryczkę. Dopraw i dokładnie wymieszaj.

2. Resztę twarogu zmiksuj z jogurtem i serem owczym, dodaj zioła, dopraw i dodaj sok z cytryny.

Ziemniaki posyp grubą solą morską i podawaj z dipami (jeszcze lepiej smakują pieczone w folii lub troszkę podgotowane i zapiekane. Po wyjęciu naciąć i włożyć po łyżeczce dipu)

