



Amerykański dip z niebieskiego sera pleśniowego

30 stycznia 2013

Jakie jest najczęstsze postanowienie noworoczne? Odchudzanie i zdrowa dieta. Jeżeli należycie do osób z takim planem na rok 2013, to będzie Wam go dużo łatwiej osiągnąć, jeżeli zamiast chipsów i nachos na wieczorne podjadanie przygotujecie coś mniej kalorycznego. Moja propozycja to ogromna misa warzyw - marchewek, selera naciowego, rzodkiewek i koktajlowych pomidorów, podana z sosem z niebieskiego sera pleśniowego.

Składniki:

- 150g sera **Lazur z niebieską pleśnią**
- 150g kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżki majonezu np. **kieleckiego**
- sok z 1/2 cytryny
- szczypta białego pieprzu

1. Widelcem rozgniatamy w misce ser pleśniowy tak, żeby uzyskać małe kawałki w formie grudek.
2. Dodajemy do sera kwaśną śmietanę, majonez i sok z połowy cytryny. Mieszamy całość.
3. Owijamy naczynie folią spożywczą i wkładam sos do lodówki na co najmniej jedną godzinę. W tym czasie poszczególne składniki sosu połączą się ze sobą.
4. Obieramy marchewki i kroimy je w słupki. Obieramy selera naciowego z zewnętrznych włókien obieraczką do warzyw i kroimy w poprzek na mniejsze części. Myjemy rzodkiewki i pomidory.
5. Wyjmujemy sos, doprawiamy do smaku pieprzem i serwujemy z warzywami.