



Dip z fety z grillowanymi warzywami

4 porcje

2 min

Składniki

- 200g sera feta
- 4 krakersy
- 100ml mleka
- ząbek czosnku
- pieprz
- Warzywa:
- cukinia
- papryka
- pieczarki
- oliwa
- świeży rozmaryn
- 2 ząbki czosnku
- papryczka chili
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1

Przygotuj warzywa (oprócz pieczarek) – zamarynuj na około 2h pokrojone w plastry warzywa w oliwie, czosnku, rozmarynie, chili. Dopraw solą i pieprzem Na rozgrzanej patelni grillowej grilluj warzywa do uzyskania złotego koloru Na tej samej patelni grilluj oczyszczone i pokrojone pieczarki na złoto-brązowy kolor

2

W naczyniu miksującym umieść czosnek i krakersy i rozdrobnij.

30 sek. + 4

3

Dodaj fetę i pieprz, zmiksuj.

10 sek. + 5

4

Delikatnie przez otwór wlej mleko i połącz całość ze sobą

20 sek. + 5

5

Podawaj z grillowanymi warzywami, posyp świeżym koprem lub innymi, ulubionymi ziołami