

Dip jabłkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do gotowanej wołowiny, cieleciny i ozorków.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2-3 kwaskowate jabłka -
- 3 łyżki startego chrzanu -
- 2 łyżki wytrawnego białego wina -
- łyżka oliwy -
- 5 dag rodzynków -
- poł łyżeczki mielonego cynamonu -
- sok z cytryny -
- cukier -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jabłka myjemy, trzemy na tarce o dużych oczkach, mieszamy z chrzanem, oliwą i winem oraz ze sparzonymi wcześniej rodzynkami. Doprawiamy do smaku cukrem, cynamonem i sokiem z cytryny.

