

ЗАЩО
ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Свежа, ароматна и готова само за няколко минути. Комбинацията между НОРЛА кузина и киселото мляко ЗДРАВЕЦ създава плътна, кадифена заливка с богат вкус. Подходяща е за салати, печени картофи, риба, пиле и зеленчуци, превръщайки всяко ястие в истинско удоволствие.



30 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



МНОГО ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЯКА
УПОТРЕБА

ПОДХОДЯЩ ЗА:



Зелени салати



Домати и крастави



Печени картофи



Риба на фурна



Печено пиле



Зеленчуци на скара

НЕОБХОДИМИ
ПРОДУКТИ :

- 200 мл НОРЛА кузина
- 150 г кисело мляко ЗДРАВЕЦ
- 2 с.л. ситно нарязан копър
- 1 скилидка чесън (смачкана)
- 1 с.л. лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Смесете 200 мл NOPLA кузина с 150 г кисело мляко ЗДРАВЕЦ.

2



Добавете 2 с.л. ситно нарязан копър, 1 скилидка чесън, 1 с.л. лимонов сок, сол и черен пипер на вкус.

3



Разбъркайте добре, докато всички съставки се смесят равномерно.

4



Ще получите плътна, кремообразна заливка с аромат на свеж копър и чесън.

5



Охладете 20 минути в хладилник, за да се развие ароматът и вкусът да се балансира идеално.

6



Сервирайте със салати, картофи или печено месо и се насладете на свежия вкус!



ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Използвайте пресен копър за най-добър аромат.

Ако желаете по-свеж вкус, добавете още няколко капки лимонов сок.

Подходяща е и като дип за пресни зеленчуци.



МАЛКИ ТАЙНИ

След престой от около 20 минути в хладилник вкусът става по-балансиран, а ароматът на копъра и чесъна се развива още по-добре. Разбъркайте леко преди сервиране. Съхранявайте до 2 дни в хладилник.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + NOPLA

При силен на
продуктите
резултатът
ще е друг.

