

# **Dip marchewkowy**

## **Kremowy Dip Marchewkowy z Orzeszkami Pinii**

Odkryj wyjątkowy smak naszego dipu marchewkowego z orzeszkami pinii! Ta aksamitna kompozycja łączy w sobie słodycz marchewki, delikatność śmietanki i wyrazisty charakter orzeszków piniowych. Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy zetrzeć marchewkę, uprażyć orzeszki i połączyć wszystkie składniki, by uzyskać pyszny, pomarańczowy dip o kremowej konsystencji.

### **Dla kogo?**

Dip marchewkowy to propozycja dla wszystkich miłośników zdrowych przekąsek. Spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które dzięki niemu chętniej sięgną po surowe warzywa. Jest idealny dla osób ceniących sobie szybkie, ale smaczne przekąski, które można przygotować w kilka minut.

### **Na jaką okazję?**

Ten kolorowy dip sprawdzi się doskonale podczas spotkań z przyjaciółmi, imprez rodzinnych czy wieczornego seansu filmowego. Możesz go również przygotować na piknik lub jako dodatek do lunchboxa. Świetnie prezentuje się na stole podczas grilla czy przyjęcia w ogrodzie.

### **Czy wiesz, że?**

Orzeszki piniowe, choć rzadko używane w polskiej kuchni, potrafią całkowicie odmienić smak potraw. Są bogatym źródłem zdrowych tłuszczów i białka. Ich delikatny, maślany smak doskonale komponuje się ze słodyczą marchewki i kwaskowatością

soku z cytryny.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z konsystencją dipu, dodając więcej majonezu dla uzyskania gęstszej tekstury lub zastępując go jogurtem naturalnym dla lżejszej wersji. Dip świetnie smakuje z różnorodnymi przekąskami – pokrojonymi w słupki warzywami, krakersami, chipsami, paluszkami czy grissini. Możesz też dodać odrobinę czosnku lub szczyptę kuminu dla bardziej wyrazistego smaku.