

Warzywne sticksy z ziołowym dipem

Warzywne sticksy z ziołowym dipem – kolorowa przekąska na każdą okazję

Chrupiące, kolorowe i pełne witamin warzywne sticksy to propozycja, która zachwyci każdego! Wystarczy umyć i oczyścić ulubione warzywa, a następnie pokroić je w zgrabne paluszki o długości 8-10 cm. Do tego kremowy dip na bazie sosu Hellmann's, jogurtu greckiego, soku z cytryny i aromatycznych ziół stworzy idealny duet smakowy, który zniknie z talerza w mgnieniu oka.

Dla kogo?

Warzywne sticksy to uniwersalna przekąska, która zadowoli zarówno miłośników zdrowego odżywiania, jak i osoby szukające lekkiej alternatywy dla ciężkich przekąsek. Doskonale sprawdzają się również jako pomysłowa propozycja dla dzieci, które dzięki kolorowym paluskom chętniej sięgną po porcję warzyw.

Na jaką okazję?

Ta prosta przekąska staje się coraz bardziej popularna na wszelkiego rodzaju bankietach i spotkaniach towarzyskich. Świetnie sprawdzi się podczas domówki, garden party czy jako element bufetu na większych uroczystościach. Możesz je również przygotować jako zdrową przekąskę do pracy lub szkoły.

Czy wiesz, że...

Podczas przygotowywania warzywnych sticksów warto szczególną uwagę poświęcić selerowi naciowemu, który należy dokładnie oczyścić z włókien. Marchewki, ze względu na swoją twardość,

mogą stanowić wyzwanie podczas krojenia – użyj ostrego noża i zachowaj ostrożność.

Dla urozmaicenia

Warzywne sticksy możesz podawać nie tylko z ziołowym dipem, ale również z różnorodnymi pastami kanapkowymi czy domowym humusem. Eksperymentuj z kolorami i smakami – połącz czerwoną paprykę, zielonego ogórka, pomarańczową marchewkę i jasny seler naciowy, aby stworzyć kolorową kompozycję, która będzie cieszyć nie tylko podniebienie, ale i oko.