

# Kedlubnový dip



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 4

**339624** kalorií , **1500 g** cukrů , **37504 g** tuků ,  
**509 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kedlubnovy-dip>

## Příprava

Kedlubnu oloupeme a nastrouháme nahrubo. Chilli papričku nakrájíme najemno a česnek utřeme. Vše smícháme. Přidáme jogurt, majonézu a citronovou šťávu a kůru. Ochutím solí, pepřem a nasekanou petrželkou Podáváme po vychlazení.



### Tip k receptu

Používáme ke grilovanému masu nebo jako omáčku do hamburgerů či tortil.

## Ingredience

- ✓ 1 ks kedlubnu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 150 g bílého jogurtu
- ✓ 50 ml majonézy
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 1 lžička citronové šťávy
- ✓ 4 lžičky petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková,  
Vegetariánská, Zelenina, Hlavní chod

