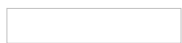


Dip z kuřete



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

259 kalorií , **6 g** cukrů , **12 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dip-z-kurete>

Příprava

Šťávu z pomeranče, kečup, worcesterovou omáčku, koňak a šlehačku smícháme, osolíme a opepříme. Přidáme drobně nakrájené pečené maso z kuřete zbavené kůže a oloupaný, jader zbavený a drobně nakrájený pomeranč. Promícháme a před podáváním necháme vychladit.

Ingredience

- šťáva z 1 pomeranče
- 2 lžíce kečupu
- 1 lžička Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 4 lžíce koňaku
- 4 lžíce smetany ke šlehání (šlehačky)
- špetka soli
- špetka pepře
- 200 g masa z kuřete
- 1 ks pomeranče

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Omáčka