



ΝΤΙΠ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ!

Έχετε φίλους το βράδυ στο σπίτι και δεν ξέρετε τι να ετοιμάσετε? Μια γρήγορη και εύκολη συνταγή που θα τους ενθουσιάσει!!

ΥΛΙΚΑ:

1 καρότο κομμένο σε λεπτές λωρίδες
4 κλωνάρια σέλινο κομμένο το ίδιο μέγεθος με το καρότο
1 αγγούρι , κομμένα σε μαστουνάκια με φλοιό
½ κόκκινη πιπεριά σε φέτες όπως και οι άλλες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΝΤΙΠ:

1 . Λιαστές ντομάτες

10 Λιαστές ντομάτες
1 κουταλιά της σούπας τυρί κρεμά(Φιλαδέλφεια ή κατικι Δομοκού)
Αλάτι και πιπέρι
¼ τυρί ricotta

2 . Μέντα

¼ τυρί ricotta
1 κουταλιά της σούπας γάλα
ψιλοκομμένο δυόσμο
ψιλοκομμένο κρεμμύδι
Αλάτι και πιπέρι

3 . Πάπρικα

¼ τυρί ricotta
1 κουταλιά της σούπας γάλα
πάπρικα
κάρυ
Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωρίζουμε την ρικότα σε 4 ίσα μέρη και την πατάμε με το πιρούνι.
Στο έπειτα χτυπάμε τα υλικά του κάθε ντιπ ξεχωριστά στο μίξερ.
Τα σερβίρουμε σε μικρά μπολ πάνω σε ξύλινο δίσκο μαζί με τα κομμένα λαχανικά.