

Obsah

- Dipy
 - [Česnekový dip](#)
 - [Dip s karamelizovanou cibulkou](#)
 - [Kari dip](#)
 - [Provensálský dip](#)
 - [Rajčatová salsa](#)
 - [Smashed burger dip](#)
 - [Sriracha omáčka](#)
 - [Tatarská omáčka](#)
- Pesta
 - [Bazalkové pesto](#)
 - [Paprikové pesto](#)
 - [Pesto Rosso](#)
- Marinády
 - [Bylinková marináda na kuřecí prsa](#)
 - [Kari marináda na kuře](#)
 - [Kečupová marináda](#)
 - [Pivní marináda](#)

Dipy

Česnekový dip

- 3 lžíce zakysané smetany
- 2 stroužky česneku
- lžíce nasekané petržele
- sůl, pepř

Česnek nastrouhat, smíchat se zbytkem, vychladit.

Dip s karamelizovanou cibulkou

- 3 středně velké cibule, nakrájené na tenké plátky
- 2 lžičky cukru a soli
- 60 ml bílého vína
- 200 g smetanového sýra (Lučina)
- 300 ml zakysané smetany
- snítky nasekané petržele
- 60g másla

Máslo rozpustit na středním plameni, přidat cibuli, sůl a cukr a pořádně rozmíchat. Za pravidelného míchání nechat patnáct minut. Poté začít po troškách přilévat víno a vždy ho nechat odpařit. Takto cibule pomalu karamelizuje třicet až pětadvacet minut. Poté cibulku slít od přebytečného oleje, větší kousky nakrájet na menší a promíchat se sýrem, zakysankou a petrželí. Nechat pár hodin odležet v lednici.

Kari dip

- 2 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžíce majonézy
- kari
- sůl
- cukr

Provensálský dip

- 2 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžíce majonézy
- provensálské koření
- šťáva z limetky
- sůl, pepř

Smashed burger dip

- půlka najemno nastrouhané cibule
- dvě lžíce majonézy
- lžíce žluté hořčice
- lžička worchesteru
- chilli dle chuti

Rajčatová salsa

- 4 keříková rajčata
- 1 hrnek protlaku
- 1 červená cibule
- 1 jarní cibulka s natí
- hrst posekané petržele
- 3 lžíce kečupu
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 3 lžíce balsamiko octa
- 2 lžičky sojové omáčky
- 2 lžičky worchesteru
- 2 lžičky cukru
- sůl, pepř

Cibuli i jarní cibulku nakrájet na kostičky a na mírném plameni nechat zkaramelizovat. Poté přidat najemno nakrájená rajčata, protlak a kečup, ocet, sojovku a worchester, přivést k varu a nechat bez pokličky redukovat.

Jakmile se vyvaří drtivá většina vody, přidat sůl, pepř, cukr, hořčici a najemno nasekanou petržel. V lednici v uzavřené sklenici vydrží alespoň týden.

Sriracha omáčka

(na cca 600ml)

- 3 červené papriky
- 2 žluté papriky
- 5 stroužků česneku
- 2 lžičky třtinového cukru
- 1 lžička soli
- 1 lžíce jablečného octa
- snítka tymiánu
- chilli dle chuti

V troubě předehřáté na 180° 30-40 minut péct papriky, na druhou půlku pečení přidat neočištěné stroužky česneku. Papriky sloupnout a očistit od jádra, očistit česneky a spolu se solí, cukrem a dalšími přísadami pečlivě rozmixovat.

Tatarská omáčka

- vrchovatá lžíce majonézy
- lžička bílého jogurtu
- 1 menší nastrouhaná kyselá okurka
- nastrouhaná cibule, stejné množství jako okurky

Pesta

Bazalkové pesto

- 2 stroužky česneku
- 30 g piniových oříšků
- 3 lžíce parmazánu
- 100 ml olivového oleje
- 2 svazky nasekané bazalky
- sůl, pepř

Paprikové pesto

- 1/2 svazku čerstvého tymiánu
- hrst lískových oříšků
- 450g pečených paprik
- 2 stroužky česneku
- hrst nastrouhaného parmazánu
- olivový olej
- sůl, pepř

Pesto Rosso

- 1 hrnek sušených rajčat
- 1 hrnek olivového oleje
- 1/3 hrnku mandlí (nepražené, nesolené)
- 1 lžíce rozmarýnu
- sůl, pepř, bazalka, oregano podle chuti

Marinady

Bylinková marináda na kuřecí prsa

- olivový olej
- čerstvá bazalka
- čerstvá bazalka
- 2 stroužky česneku
- sůl, pepř

Kari marináda na kuře

- 1 nastrouhaný čerstvý zázvor
- 1 žloutek
- 4 lžíce oleje
- lžička medu
- 2 lžičky kari
- sůl, pepř

Kečupová marináda

- Grilovací koření
- 3 lžíce jemného kečupu
- 8 lžíc rostlinného oleje
- 1 lžíce sójové omáčky
- 3 stroužky česneku (utřené s 1 lžící hořčice)

Pivní marináda

- 150 ml piva
- 3 lžíce kečupu
- 1 lžička horčice
- 1 cibule (nakrájená na drobno)
- 1 chilli paprička
- 1/4 citronu
- 2 stroužky česneku (nakrájený na drobno)
- 1 lžička cukru
- tymián, rozmarýn, sůl, pepř