





Kremowy dip szpinakowy

Serwuj z warzywami, krakersami lub z grzankami

 Czas na High: 1 godz. 15 min

 Ilość porcji: 1-2

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 400 g sera topionego
- 125 ml gęstej śmietany
- 225 g mrożonego siekanego szpinaku
- 30 - 40 g mixu suszonych
- warzyw do zupy
- 5 ml pikantnego sosu
- 2 cebule pokrojone w plasterki
- 5 ml 1 łyżeczka soku z cytryny



Wykonanie:

W kamionkowym naczyniu Crock-Pota wymieszaj ser i śmietanę.

Nałóż pokrywkę i ustaw poziom HIGH - ser powinien się roztopić po około 45 min.

Następnie dodaj szpinak, suszone warzywa i sos. Wszystko dokładnie wymieszaj.

Przykryj naczynie pokrywką i ustaw poziom HIGH na około 30 minut.

Krótko przed podaniem dodaj cebulę i sok z cytryny i ponownie dokładnie wymieszaj.