

Czary Penelopy

Szparagowy dip z warzywami

Jeden z ostatnich piątkowych wieczorów był wyjątkowo zimny i ponury. Za oknem szalała burza i padał rześisty deszcz. Siedzieliśmy w kuchni przy naszym wiekowym stole, słuchaliśmy listy przebojów w trójkę, rozmawialiśmy, piliśmy herbatę z syropem z kwiatów czarnego bzu i graliśmy w karty. W sumie lubię takie wieczory, ale zazwyczaj w ten sposób spędzaliśmy czas zimą lub jesienią... Pomyślałam, że na taki karciany wieczór idealnie pasować będzie patera z warzywami i jakimś pysznym dipem. Bardzo lubię tego typu jedzenie. W środku sezonu szparagowego postanowiłam zrobić dip z zielonych szparagów. Patera z warzywami stała na środku stołu i każdy z graczy miał do niej swobodny dostęp. Polecam taką lekką formę wieczornego posiłku i wspólnie spędzanego czasu.



Potrzebujemy:

pęczek zielonych szparagów
100g krótko dojrzewającego sera koziego, fety lub po prostu sera w typie almette
1/2 łyżeczki cukru
10 g masła
1/2 pęczka pietruszki
1-2 łyżki jogurtu naturalnego
sok z połowy cytryny
sól
świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie:

Szparagi myjemy, odcinamy stwardniałe końcówki. Jeśli szparagi są grubsze, to można obrać końce szparagów. Gotujemy warzywa w osolonej i posłodzonej wodzie z masłem.

Ugotowane szparagi wyjmujemy, odsączamy, obcinamy czubki i układamy na desce do krojenia. Następnie należy szparagi podzielić na dwie części. Jedną część miksujemy z pietruszką, serem, odrobiną jogurtu i sokiem z cytryny. Drugą część szparagów siekamy na 0,5 cm kawałeczki. Do zmiksowanej masy dodajemy kawałeczki szparagów, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dekorujemy obciętymi czubkami szparagów. Gotowe.

Dodatkowo potrzeba:

kilka młodych marchewek obranych i pokrojonych w słupki
kilka łodyg selera naciowego, obranych i pokrojonych w słupki
1 duży ogórek obrany i pokrojonych w słupki
papryka pokrojona w słupki
krakersy

opcjonalnie ulubione paluchy (moje to grissini z rozmarynem)

Warzywa układamy promieniście na półmisku wokół miseczek z dipem. W moim zestawie była jeszcze pasta z ziaren słonecznika.

Smacznego!
Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch