



przepisy.pl

## Warzywne sticksy z ziołowym dipem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 6 łyżek
- seler naciowy, łodyga - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- jogurt grecki - 2 łyżki
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sok z połowy cytryny

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa umyj i oczyść a następnie pokrój w 8-10 cm długości paluszki. Pokrojone warzywa włóż np. do szklanki.
2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann's z jogurtem, dodaj sok z cytryny, zioła oraz posiekaną natkę. Dip dopraw do smaku i podawaj wraz z warzywnymi paluszkami jako przekąskę. Tip: Oczyszczając warzywa najbardziej skup się na selerze, gdyż należy obrać go dokładnie z włókien.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)