

PIKANTNY SOS SEROWY DO NACHOS

SKŁADNIKI:

- ser kremowy Hochland Gouda z pomidorami i szczypiorkiem
- ok. 2 łyżek startego sera żółtego Hochland Edamski
- ½ szklanki mleka (do rozcieńczenia sosu)
- ostra papryczka lub pieprz cayenne
- sól, pieprz, bazylia

PRZEPIS:

W małym garnku lub w kuchence mikrofalowej podgrzewamy ser kremowy Hochland, aż do całkowitego rozpuszczenia. Należy mieszać go regularnie i uważać, by się nie przypalił. Dodajemy mleka oraz startego żółtego sera i mieszamy dalej – aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Przyprawiamy ostrą papryką lub pieprzem cayenne, dodajemy sól, pieprz i bazylię do smaku. Podajemy w małych miseczkach, stawiając w pobliżu talerz z nachos lub innymi przekąskami nadającymi się do maczania w sosie.