

Dipy k masu v pěti různých variacích

Připravili jsme pro vás **dipy k masu v pěti různých obměnách**. Každý si z nich určitě vybere nějakého svého favorita. Bude to třeba omáčka libanonská česneková, ta s nezvyklým názvem Chimichurri anebo pálivá s kimchi pastou?

Dipy k masu 5x jinak: Libanonská česneková omáčka

Mezi velmi chutné dipy k masu můžete zařadit **libanonskou česnekovou omáčku**. Ta se bude nejvíce hodit **ke grilovanému drůbežímu masu** a také třeba k tomu jehněčímu a hovězímu.

Potřebné ingredience na libanonskou česnekovou omáčku

- **česnekové stroužky:** 1 šálek (130 g)
- **sůl:** 2 lžičky
- **citronová šťáva:** 60 ml
- **ledová voda:** 60 ml
- **slunečnicový olej (může být i jiný rostlinný):** 3 šálky

Recept na libanonskou česnekovou omáčku

Začněte tím, že si do mísy **prolisujete loupané česnekové stroužky**. Ty pak přemístíte do **kuchyňského robotu**, přisypte **sůl** a rozmixujte na hladkou kaši. V další fázi přilijte **citronovou šťávu** a promixujte znova. Nakonec do směsi **střídavě zašlehávejte rostlinný olej** (ten byste měli lít do omáčky tenkým proudem) a **ledovou vodu**. Ve výsledku získáte jakousi silnou česnekovou majonézu, kterou jistě zařadíte mezi své **oblíbené dipy k masu**. Přejeme dobrou chuť.

Dipy k masu 5x jinak: Omáčka zvaná Chimichurri

Pokud by vás zajímalo, kde vlastně vzala **omáčka Chimichurri** svůj specifický název, asi byste se přesné odpovědi nedočkali. Spekuluje se o tom, že byla pojmenovaná **podle Ira Jimmyho McCurryho**. Rozhodně ji ale můžete zařadit mezi chutné dipy k masu hovězímu (zejména steakům).

Potřebné ingredience na přípravu omáčky Chimichurri

- **čerstvá petrželka (jemně nasekaná):** 1 šálek
- **česnekové stroužky:** 5 ks
- **čerstvé oregano (jemně nasekané):** 2 lžíce
- **olivový olej:** ½ šálku
- **vinný ocet z červeného vína:** ¼ šálku
- **sůl:** 1 lžička
- **vločky červené chilli papričky:** ¼ lžičky

Recept na omáčku Chimichurri

Nejprve si **oloupejte česnekové stroužky** a pak je umístěte do kuchyňského robotu. Zde je rozmixujte **spolu s nasekanou petrželkou** a také **s oreganem** na kaši. Nakonec do směsi zašlehejte **olivový olej, sůl, chilli vločky** a máte hotovo. Omáčka Chimichurri se řadí mezi velmi delikátní dipy k masu. Uchovávejte ji v lednici nejdéle po dobu dvou dnů.

Dipy k masu 5x jinak: Omáčka s kimchi pastou a medem

Máte v oblíbě **pálivé dipy k masu**? Potom vás zcela určitě nadchne omáčka s kimchi pastou a medem. Hodí se především k máčení japonských knedlíčků, ovšem použít ji můžete i jako doplněk **ke grilovaným rybám** nebo i hovězímu a drůbežímu masu. Je to jen na vaší představivosti a chutích.

Potřebné ingredience na omáčku s kimchi pastou a medem

- **nesolené máslo:** 6 lžic
- **kimchi pasta:** 9 lžic (lze zakoupit ve specializovaných obchodech)
- **přírodní tekutý med:** 1 lžíce
- **sezamová semínka (opečená):** 1 a ½ lžičky

Recept na omáčku s kimchi pastou a medem

Začněte tím, že si v malém kastrůlku **rozpustíte máslo**. Poté k němu přidejte **kimchi pastu**, přírodní **med** a **sezamová semínka**. Vše důkladně promíchejte a provařte, dokud nevznikne homogenní směs. Tato **pikantní omáčka** patří mezi dipy k masu, které mají velmi intenzivní chuť. Podávat ji můžete dle svého uvážení a libosti. Dobrou chuť.



Dipy k masu 5x jinak: Osvěžující avokádová salsa

Preferujete spíš **svěží dipy k masu**? Potom váš nadchne avokádová salsa. Hodit se bude zejména ke grilovanému kuřecímu a hovězímu masu.

Potřebné ingredience na osvěžující avokádovou salsu

- **zralé avokádo:** 2 ks
- **červená cibule (menší):** 1 ks
- **malá chilli paprička:** 1 ks

- **zelená sladká paprika (např. kozí roh):** 1 ks
- **česnekové stroužky:** 2 ks
- **čerstvý koriandr (jemně nasekaný):** ½ šálku
- **čerstvá petržel (jemně nasekaná):** ¼ šálku
- **vinný bílý ocet:** ¼ šálku
- **limetová šťáva:** 1 lžíce
- **olivový olej:** 1/3 šálku
- **sůl a mletý pepř:** dle chuti

Recept na osvěžující avokádovou salsu

Nejprve si vydlabejte **dužinu avokáda** a přemístěte ji do kuchyňského robota. Pak ji rozmixujte spolu s **nasekaným koriandrem, petrželkou, lisovanými česnekovými stroužky, pokrájenou červenou cibulí, očištěnou chilli papričkou, zelenou paprikou, limetovou šťávou a bílým vinným octem**. Nakonec ještě přilijte **olivový olej**, dosolte, opepřete a máte hotovo. Dipy na maso mají zpravidla velmi jemnou a polotekutou konzistenci, tak by tedy měla vypadat i avokádová salsa. Podávejte dle chuti a uchovejte v lednici před další konzumací.

Dipy k masu 5x jinak: Barbecue omáčka s kečupem

Mezi dipy k masu nezvyklé chuti můžete jednoznačně zařadit **barbecue omáčku s kečupem**. Obsahuje však celou řadu dalších zajímavých surovin. Hodí se **ke všem druhům mas** a skvělé s ní budou i hranolky.

Potřebné ingredience na barbecue omáčku s kečupem

- **sladký kečup:** ½ šálku
- **tmavý hnědý cukr:** 2 lžíce
- **jablečný ocet:** 1 lžíce
- **melasa (dostupná ve specializovaných prodejnách):** 1 lžíce
- **pálivá omáčka z chilli:** 2 lžičky

- **worcestrová omáčka:** 2 lžičky
- **grilovací koření dle preferencí:** 2 lžičky
- **polotučná hořčice:** ½ lžičky
- **sušená a mletá cibule:** ¼ lžičky
- **sušený a mletý česnek:** ¼ lžičky

Recept na barbecue omáčku s kečupem

Do středně velké misky nalijte **sladký kečup** a promíchejte ho důkladně **s hnědým cukrem, jablečným octem, melasou, pálivou chilli omáčkou, worcesterem, grilovacím kořením, hořčicí, sušenou cibulí a mletým česnekem**. Výslednou barbecue omáčku přemístěte do uzavíratelné nádoby a skladujte v lednici nejdéle měsíc. Až ji při prvním [grilování](#) ochutnáte, bude patřit mezi vaše oblíbené dipy k masu a třeba i k smaženým hranolkům. Je skutečně unikátní.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)