



## Letní tipy na dipy od Mlékárny Valašské Meziříčí

Podle kalendáře se léto oficiálně přihlásilo 21. června. Toto roční období s sebou přináší nejen prázdniny pro školáky, zaslouženou dovolenou, ale také řadu drobných radostí například v podobě koupání, posezení a grilování. Léto a grilování k sobě neodmyslitelně patří. Je to čas a příležitost sejít se s rodinou, přáteli při dobrém jídle a pití. Pro tyto okamžiky připravila a vyzkoušela Mlékárna Valašské Meziříčí několik různých variant receptů. Bílý jogurt či Kysaná smetana z Valaška, Mlékárny Valašské Meziříčí, jsou vhodnou ingrediencí na zdravý dip k masu či jiným pochutinám na gril. Vyzkoušet lze nejrůznější varianty se sýry, bylinkami a jiným kořením.

„Grilované maso, opečené brambory, zelenina a k tomu lehký jogurtový dip je skvělým obědem či večeří v létě. K této příležitosti jsme připravili několik receptů na svěží dipy ke grilovaným pochoutkám,“ říká Radka Benešová Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Kysaná smetana a Bílý jogurt z Valaška má široké uplatnění jak v teplé, tak i studené kuchyni, a proto je tak oblíbená i u našich zákazníků. V létě navíc osvěží a hodí se jako zdravá varianta dipů,“ dodává Radka Benešová.

### Dip z Bílého jogurtu z Valaška s mátou a česnekem

#### Suroviny

- 150 g Bílého jogurtu z Valaška
- 1 - 2 stroužky česneku
- pepř, sůl
- 1 lžičce šťávy z citronu
- pár snítek máty nebo meduňky



#### Postup

Nejprve prolisujeme česnek a najemno nasekáme mátu nebo jiné bylinky. Do misky dáme Bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí a přidáme nasekané suroviny a česnek. Promícháme. Tento dip je vhodný zejména k pečeným a grilovaným rybám.

## Tisková informace

08. 07. 2020



### Dip z Bílého jogurtu z Valašska tzatziki

#### Suroviny

150 g Bílého jogurtu z Valašska

1 lžička plnotučné hořčice

kořenící směs tzatziki

jarní cibulka

bílý pepř a dle slanosti kořenící směsi i sůl

#### Postup

Jarní cibulku dle chuti nasekáme najemno a přidáme spolu s hořčicí a tzatziki kořením do Bílého jogurtu z Mlékárny Valašské Meziříčí. Vše promícháme. Dip lze připravit celý i z vlastních, čistě přírodních surovin. Kořenící směs můžeme nahradit čerstvým koprem, česnekem, šťávou z citronu, případně citronovou kůrou, bílým pepřem a solí.

### Jogurtový dip s nivou a bylinkami

#### Suroviny

180 g Kysané smetany z Valašska

1 ks avokáda

2 stroužky česneku

sůl, pepř

citrónová šťáva



#### Postup

Omyté a rozpůlené avokádo rozmačkáme v misce, přidáme Kysanou smetanu z Mlékárny Valašské Meziříčí. Ochutíme česnekem, solí a pepřem, zakápneme citrónovou šťávou. Důkladně promícháme a dáme do lednice vychladit. Podáváme například s křupavým chlebem nebo nachos lupínky.

**Mlékárna Valašské Meziříčí Vám přeje krásné léto a dobrou chuť**

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Jej výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. Více informací o mlékárně naleznete na: [www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz).

#### Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603