



Κρεμώδης plant-based τυροκαυτερή

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής :** 10-20 λεπτά

Φυλάσσουμε τη τυροκαυτερή για 3 μέρες καλυμμένη στο ψυγείο.

Υλικά :

[150 γρ. Violife Greek White](#)

- 1 καυτερή πράσινη πιπεριά κέρατο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 2 ψητές πιπεριές Φλωρίνης
- 2 κ.σ. μηλόξυδο
- 25 ml ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα :

- μαϊντανό, χοντροκομμένο
- 1 πιπεριά φλωρίνης, κομμένη σε λεπτές λωρίδες
- ελιές, χωρίς κουκούτσι, κομμένες σε φέτες
- πιτάκια ή ψωμί φρυγανισμένο

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων το [Violife Greek White](#), τη καυτερή πιπεριά, το σκόρδο, τις πιπεριές Φλωρίνης, το ξύδι και το ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- 2) Σερβίρουμε την τυροκαυτερή με μαϊντανό, πιπεριά και πιτάκια ψημένα ή ψωμί.