



## רוטב צ'יפוטלה

### מצרכים:

- 170 גר' טופו
- 1 כף גבינת שמנת דלת שומן
- 1 שן שום
- 3 כפות גבינת פרמזן מגוררת
- 2 כפות גבינת פקורינו מגוררת
- 2 כפות חמאה למריחה
- 1/4 כפית פלפל לבן
- 1/2 פלפל צ'יפוטלה ברוטב אדובו

### אופן ההכנה:

להכניס את כל המצרכים לתוך קנקן הויטמיקס לפי הסדר הרשום.

לבחור במהירות 1. להדליק את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות הגבוהה ביותר. לטחון במשך כ-5 דקות עד שהממרח חלק וחם.

לחילופין ניתן להשתמש בתוכנית המרקים ולהמתין לסיום התוכנית.

להגיש חם כרוטב לפסטה או ירקות.