

# Dipy do pierożków gyoza

Czas ogółem **5 min** 5 min Czas przygotowania

## SKŁADNIKI

3 porcj(e/i)

### Wersja 1:

**3 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli  
**1 łyżka** zmielonego sezamu  
**1 łyżka** drobno pokrojonej dymki

### Wersja 2:

**40 g** jogurtu  
**1,5 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman  
**1 łyżeczka** soku z cytryny  
**0,33 łyżeczki** cukru pudru  
**1 szczypta** mielonego pieprzu cayenne  
**1 szczypta** mielonego kminku  
**0,5 łyżki** posiekanych liści kolendry

### Wersja 3:

Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Dla wszystkich dipów: dokładnie wymieszaj wszystkie składniki i podawaj z naszymi pierożkami gyoza.

W naszej kolekcji przepisów znajdziesz szeroki wybór pysznych pomysłów na wegetariańskie Pierożki gyoza gotowane na parze, a także Pierożki smażone na chrupko, częściowo z mięsem. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, zajrzyj do naszego prostego przewodnika, który pomoże ci przygotować doskonałe domowe ciasto na pierożki gyoza.