

# GARLIC AND HERB COTTAGE CHEESE DIP

PREP TIME

5 minutes

COOK TIME

0 minutes

SERVINGS

4

COST PER  
SERVING

\$0.85



## INGREDIENTS

- 1 tsp dried parsley
- 1/2 tsp dried oregano
- 1/4 tsp italian seasoning or dried rosemary
- 1/4 tsp garlic powder
- 1/4 tsp onion powder
- 1/4 tsp salt
- fresh ground pepper
- 1 cup cottage cheese
- Optional: 1 tsp lemon juice

## INSTRUCTIONS

1. Add ingredients into a blender and puree until smooth. If mixture is too thick, add a splash of water.
2. Serve and enjoy with your favorite tortilla chips and/or vegetables!

## LEFTOVERS

Store leftovers in an airtight container in the refrigerator, they should last up to 5 days.



Learn more about We Don't Waste markets and  
volunteer opportunities:  
[WWW.WEDONTWASTE.ORG](http://WWW.WEDONTWASTE.ORG)



# DIP DE QUESO COTTAGE CON AJO Y HIERBAS

TIEMPO DE  
PREPARACION

5 minutos

TIEMPO DE  
COCINAR

0 minutos

PORCIONES

4

COSTO POR  
PORCION

\$0.85



## INGREDIENTES

- 1 cucharadita de perejil seco
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/4 cucharadita de condimento italiano o romero seco
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 cucharadita de sal
- pimienta molida fresca
- 1 taza de requesón
- Opcional: 1 cucharadita de jugo de limón

## INSTRUCCIONES

1. Agregue los ingredientes en una licuadora y haga puré hasta que quede suave. Si la mezcla es demasiado espesa, agregue un chorrito de agua.
2. ¡Sirve y disfruta con tus totopos y/o vegetales favoritos!

## SOBRAS

Guarde las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador, deben durar hasta 5 días.



Obtenga más información sobre los mercados de We Don't Waste y las oportunidades de voluntariado:

[WWW.WEDONTWASTE.ORG](http://WWW.WEDONTWASTE.ORG)

