

## Domowy wiosenny twarożek



### INTERNETOWA KUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser biały</b>	200 g
<b>rzodkiewka</b>	3-4 sztuki
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>ząbki czosnku</b>	2 sztuki
<b>śmietana</b>	kilka łyżek
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przekładamy do miseczki, dodajemy śmietanę i rozgniatamy widelcem. Rzodkiewkę myjemy, odkrawamy końce i kroimy w drobną kosteczkę. Szczypiorek myjemy i siekamy. Czosnek przeciskamy przez praskę i dodajemy do sera, a następnie rzodkiewkę i szczypiorek. Wszystko razem mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem.